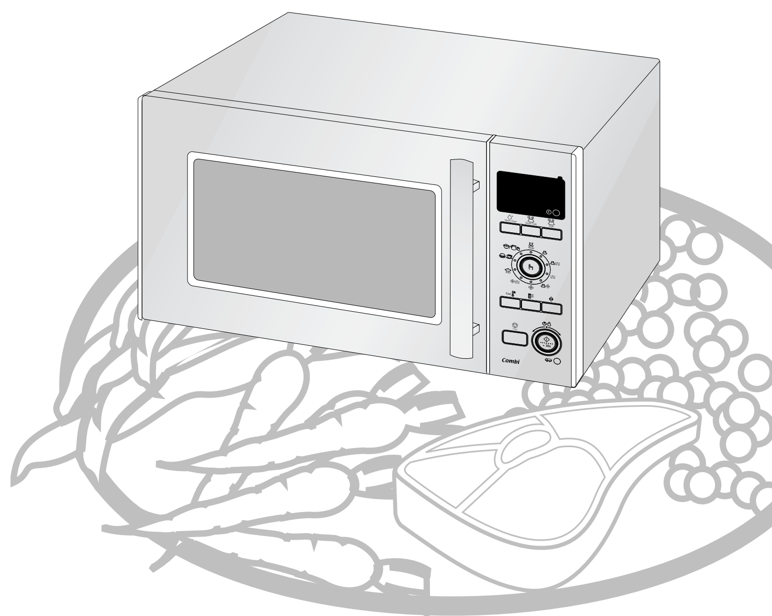
SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i książka kucharska

CE1190 / CE1191T
CE1192M / CE1193F

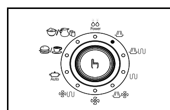


Code No.: DE68-02930D

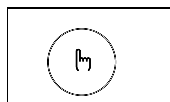
PL

Skrócona instrukcja obsługi

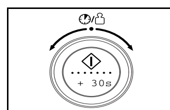
Chcę coś ugotować



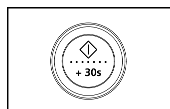
1. Obróć **Pokrętło Nastawcze** na symbol **Mikrofale** ( ).



2. Wciskaj przycisk **wyboru** ( ) aż do wyświetlenia właści– wego poziomu mocy.

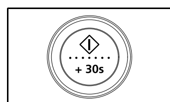


3. Wybierz czas gotowania obracając **Pokrętło Jog** według po– trzeby.



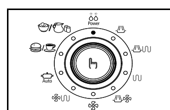
4. Wciśnij przycisk **Start**( ).
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozleg– nie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Chcę przedłużyć gotowanie o dodatkowe 30 sekund

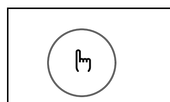


Pozostaw żywność w kuchence.
Wciśnij przycisk **+30s**( ) raz lub więcej razy dla każdych dodanych 30 sekund czasu gotowania.

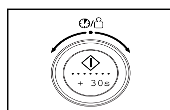
Chcę coś rozmrozić w trybie Power Defrost



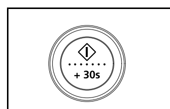
1. Umieść zamrożoną żywność w kuchence.
   Obróć **Pokrętło Nastawcze** na symbol **Power Defrost**( ).



2. Ustaw rodzaj żywności wciskając **przycisk wyboru** ( ), aż będzie wybrany żądany rodzaj żywności.



3. Ustaw wagę potrawy obracając odpowiednio **Pokrętło Jog**.

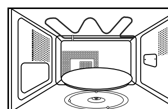


4. Wciśnij przycisk **Start**( ).
   Rezultat: Rozmrażanie rozpocznie się
   - Kiedy rozmrażanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga wskazanie "ENJOY MEAL". Na– stępnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

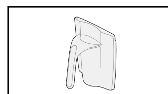
Używanie funkcji czyszczenia parą Steam Cleaning

Para wodna wytwarzana przez system funkcji Steam Cleaning nawilży zanieczyszczenia ścian komory kuchenki. Przy użyciu funkcji Steam Cleaning można łatwo oczyścić komorę kuchenki.

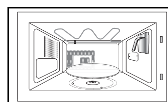
- ☛ Używaj tej funkcji wyłącznie wtedy, gdy kuchenka całkowicie się wychłodzi (temperatura pokojowa).
- ☛ Używaj do tego celu normalnej wody, nie wody destylowanej.
- ☛ Dobrym wyjściem jest także zastosowanie funkcji odświeżania zapachu komory kuchenki po użyciu funkcji Steam Cleaning.
- ☛ Jeżeli podczas działania tej funkcji zostaną otwarte drzwiczki, na wyświe– tlaczu pojawi się wskazanie „E7". (Woda w kuchence będzie bardzo gorąca podczas działania funkcji czyszczenia parą wodną.)



1. Otwórz drzwiczki.

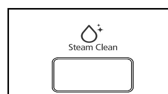


2. Napełnij wodą zbiornik na wodę do zaznaczonej linii (pojem– ność około 50 ml.)

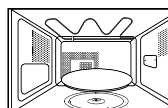


3. Umieść zbiornik na prawej ściance komory kuchenki w odpowiednim miejscu.

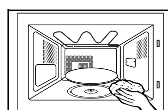
4. Zamknij drzwiczki.



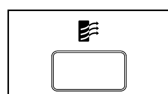
5. Wciśnij przycisk **Steam clean** ( ).
   (Kontrolka będzie sygnalizować działanie funkcji.)



6. Otwórz drzwiczki.



7. Wytrzyj komorę kuchenki za pomocą suchej ściereczki do naczyń.
   Wyjmij talerz szklany i wytrzyj także powierzchnię pod talerzem.



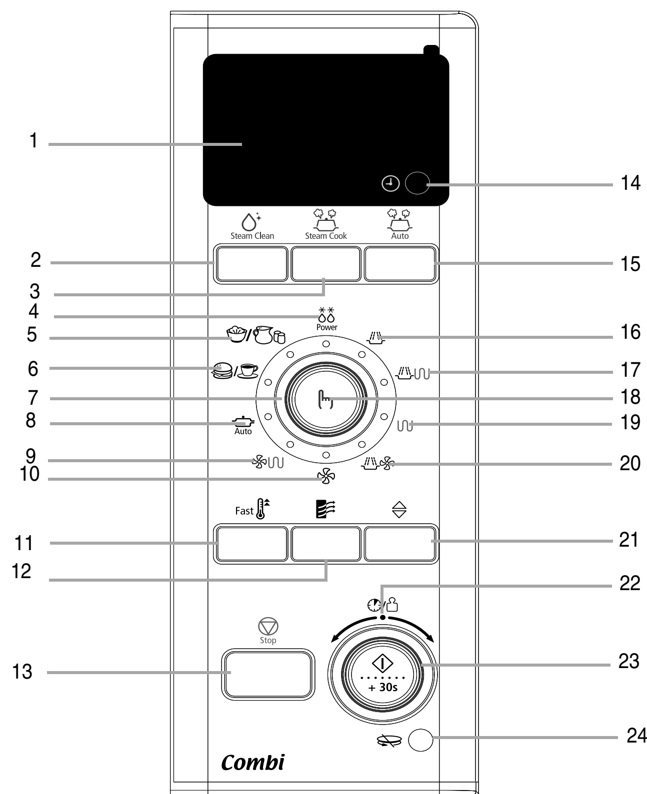
8. Po wytarciu komory zalecamy użycie funkcji wentylacji w celu całkowitego wysuszenia komory kuchenki.

Ostrzeżenie!

- Zbiornik na wodę może być używany tylko w trybie czyszczenia parą wodną **„Steam Clean"**.
- Podczas gotowania wyjmij zbiornik na wodę, bo może uszkodzić i spowodować pożar kuchni mikrofalowej.

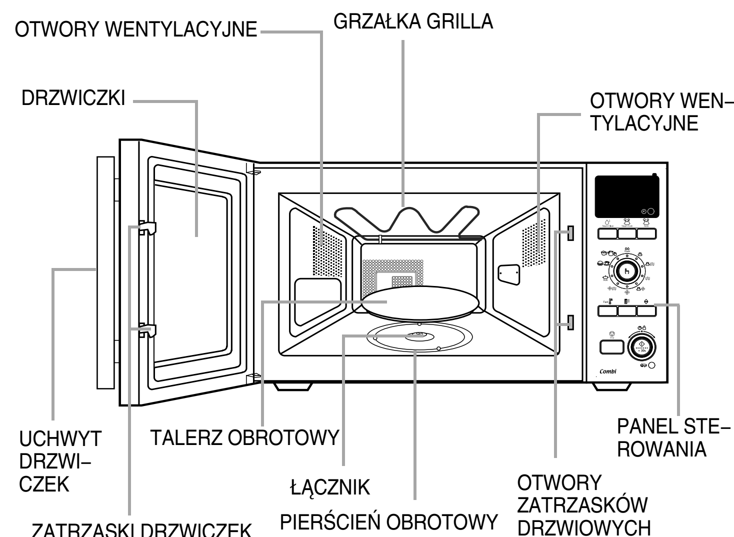
PL

Panel sterowania



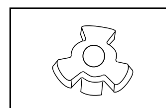
1. WYŚWIETLACZ
2. CZYSZCZENIE PARĄ WODNĄ STEAM CLEAN
3. GOTOWANIE NA PARZE STEAM COOK
4. TRYB SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA POWER DEFROST
5. TRYB FERMENTACJI
6. TRYB JUNIOR/SNACK
7. POKRĘTŁO NASTAWCZE
8. TRYB FUNKCJI GOTOWANIA AU–TOMATYCZNEGO
9. TRYB KOMBINACJI (KONWEKCJA + GRILL)
10. TRYB KONWEKCJI
11. SZYBKIE OGRZEWANIE WSTĘPNE KUCHENKI
12. FUNKCJA WENTYLACJI KOMORY KUCHENKI
13. STOP / KASOWANIE USTAWIEŃ
14. USTAWIANIE ZEGARA
15. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO GO–TOWANIA NA PARZE AUTO STEAM
16. TRYB MIKROFALI
17. TRYB KOMBINACJI (MIKROFALE + GRILL)
18. PRZYCISK WYBORU
19. TRYB GRILLA
20. TRYB KOMBINACJI (MIKROFALE + KONWEKCJA)
21. PRZYCISK WIĘCEJ / MNIEJ
22. POKRĘTŁO JOG
23. PRZYCISK START / +30 SEK
24. WYŁĄCZANIE/WŁĄCZANIE TALERZA OBROTOWEGO

Kuchenka

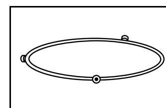


Akcesoria

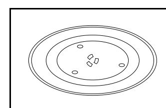
W zależności od kupionego modelu, razem z kuchenką są dostarczane następujące akcesoria, które można używać na różne sposoby.



1. **Łącznik**, do umieszczenia na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie: Łącznik obraca talerz szklany.



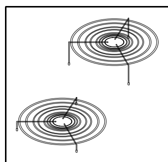
2. **Pierścień obrotowy**, do umieszczenia w centralnej części podstawy kuchni.
   Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz szklany.



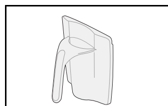
3. Szklany **talerz obrotowy**, do umieszczenia na pierścieniu obrotowym, w środkowej części, pasujący do łącznika.
   Przeznaczenie: Talerz służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty do oczyszczenia.

PL

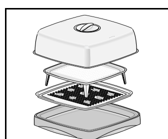
Akcesoria (ciąg dalszy)



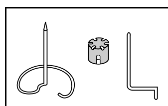
4. **Podstawki z metalu** (wysoka, niska), do umieszczania na talerzu obrotowym.
   Przeznaczenie: Podstawki mogą być używane do gotowania żywności w dwóch naczyniach jednocześnie. Małe naczynie może być postawione na talerzu obrotowym a drugie naczynie na podstawce. Podstawki metalowe mogą być wykorzystywane do gotowania z użyciem grilla, konwekcji i gotowania kombinowanego.



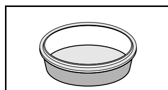
5. **Zbiornik do czyszczenia parą**, do umieszczania na prawej ściance komory kuchenki.
   Przeznaczenie: zbiornik na wodę jest używany do czyszczenia kuchenki za pomocą funkcji czyszczenia parą Steam Clean.



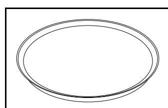
6. **Naczynie do gotowania na parze**, **tacka**, **podstawka** i **pokrywka** zestawu do gotowania na parze.
   Przeznaczenie: Naczynie do gotowania na parze jest przeznaczony do gotowania żywności na parze wodnej, np. przy wykorzystaniu funkcji Steam Cook.



7. **Szpikulec rożna**, **łącznik do barbecue** i **szpikulec**, do umieszczenia w misce szklanej (tylko CE1192M / CE1193F).
   Przeznaczenie: Szpikulec rożna jest wygodnym sposobem grillowania np. kurczaka – czy innego mięsa bez konieczności przewracania go na drugą stronę. Może być używany do gotowania kombinowanego z grillem.



8. **Miska szklana**, do umieszczenia na talerzu obrotowym (tylko CE1192M/ CE1193F).
   Przeznaczenie: Służy do ustawienia pionowego rożna do pieczenia.



9. **Talerz Crusty** do przypiekania, do umieszczenia na talerzu obrotowym (tylko CE1191T/ CE1193F).
   Przeznaczenie: Do przypieczenia żywności w trybach gotowania mikrofalami i kombinowanego z grillem. Pomaga uzyskać chrupkie ciasta i spód pizzy.

Uwaga!

- Nigdy nie używaj naczynia do gotowania na parze w innych modelach kuchenek. Może to spowodować zapalenie się lub poważne uszkodzenie kuchenki.
- Kiedy używasz naczynia do gotowania na parze, wlewaj do niego co najmniej 200 ml wody przed rozpoczęciem używania. Jeżeli ilość wody jest mniejsza niż 200 ml, może to spowodować niedokładne ugotowanie żywności lub zapalenie czy poważne uszkodzenie urządzenia (podczas gotowania wyświetli się komunikat „LACK OF WATER" – „brak wody").
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania naczynia do gotowania na parze po zakończeniu gotowania. Istnieje wtedy ryzyko oparzenia.
- Naczynie do gotowania na parze powinno być używane wyłącznie według instrukcji do gotowania w trybie gotowania na parze „Steam Cook" i automatycznym trybie gotowania na parze **„Auto Steam Cook"**.
- Podczas używania naczynia do gotowania na parze tacka i pokrywka naczynia muszą znajdować się dokładnie na swoim miejscu. (Więcej szczegółów znajduje się dalej w instrukcji.) Jaja i orzechy włoskie mogą wybuchnąć gdy używasz naczynia do gotowania na parze z tacką i pokrywką nie zainstalowanymi według niniejszej instrukcji.

Używanie niniejszej instrukcji obsługi

Dziękujemy Państwu za wybranie kuchenki mikrofalowej marki SAMSUNG. Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania w Waszej nowej kuchence:

- ***zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***opis akcesoriów i naczyń zalecanych do używania***
- ***pożyteczne wskazówki na temat gotowania***

Na wewnętrznej stronie okładki znajdziecie Państwo krótki opis trzech podstawowych trybów pracy kuchenki:

- ***gotowania (tryb mikrofale)***
- ***rozmrażania***
- ***przedłużenia gotowania o 30 sekund lub ich wielokrotność, jeżeli potrawa jest niedokładnie ugotowana i wymaga dogotowania.***

Na początku instrukcji znajdują się: opis kuchenki oraz bardziej istotny opis panelu sterowania, ułatwiający odnalezienie odpowiednich przycisków i obsługę kuchenki.

W ilustracjach opisanych krok po kroku procedur postępowania wykorzystano dwa symbole:



Ważne



Uwaga

ŚRODKI OSTROżNOś CI POZWALAJąCE UNIKNąć NARAżENIA SIĘ NA NADMIERNE DZIAłANIE ENERGII MIKROFALOWEJ

Nie przestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szkodliwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

(a) Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwiczkami, nie próbuj manipulować przy zatrzaskach drzwiczek i wkładać żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków drzwiowych.

(b) Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a ścianę przednią lub nie dopuszczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach uszczelek drzwiowych. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczelniających wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką.

(c) Nie włączaj kuchni, gdy jest uszkodzona do czasu, aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych. Szczególnie ważne jest by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:
   (1) Drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
   (2) Zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane)
   (3) Przewód zasilający

(d) Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

Warunki bezpiecznej eksploatacji

WAżNE INSTRUKCJE BEZPIECZEńSTWA.
PRZECZYTAJ UWAżNIE I ZACHOWAJ DO Pó źNIEJSZEGO WGLąDU.
Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofalowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane niżej warunki bezpieczeństwa.

1. **NIE UŻYWAJ** w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:
   - Metalowych pojemników
   - Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
   - Szpikulców, widelców itp.

   Powód: Mogą wystąpić wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę.
2. **NIE PODGRZEWAJ**:
   - Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojemników, np. słoików z jedzeniem dla dzieci.
   - Żywności w szczelnych skorupach, np. jaj, orzechów w skorupach, pomidorów

   Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wybuchnięcie.
   Wskazówka: Zdejmij skorupkę, przebij skórkę, opakowanie itp.
3. **NIE WŁĄCZAJ** kuchenki mikrofalowej, gdy jest pusta.
   Powód: Może to spowodować uszkodzenie ścianek kuchenki.
   Wskazówka: Możesz na stałe umieścić w kuchence szklankę z wodą. Woda będzie pochłaniała mikrofale, jeśli przypadkowo włączysz pustą kuchenkę.
4. **NIE ZASŁANIAJ** znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych materiałami lub papierem.
   Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydostającego się z kuchenki.
5. **ZAWSZE** używaj rękawic, gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej.
   Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofale, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszone na naczynie. Z tego powodu naczynia są zawsze gorące.
6. **NIE DOTYKAJ** elementów grzewczych ani wewnętrznych ścian kuchenki.
   Powód: Ściany te mogą być wystarczająco gorące, aby poparzyć nawet po zakończeniu gotowania. Nie dopuszczaj do kontaktu palnych materiałów z żadnymi elementami wewnątrz kuchni. Pozwól jej się najpierw ochłodzić.
7. Aby nie dopuścić do ryzyka pojawienia się ognia w komorze kuchni mikrofalowej:
   - Nie przechowuj w kuchence materiałów palnych
   - Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastykowe opakowania
   - Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej do suszenia gazet
   - Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz przewód zasilający od gniazdka
8. Zwróć szczególną uwagę, gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
   - ZAWSZE odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać.
   - Jeżeli to konieczne, mieszaj żywność w trakcie podgrzewania i ZAWSZE po podgrzaniu.
   - Aby uniknąć oparzenia się przez kipiący wrzący płyn, powinno się mieszać go przed, w trakcie i po podgrzaniu.
   - W przypadku oparzenia się postępuj zgodnie ZASADAMI PIERWSZEJ POMOCY:
     * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
     * Załóż czysty, suchy opatrunek.
     * Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
   - NIGDY nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąskimi szyjkami mogą eksplodować po przegrzaniu.
   - ZAWSZE sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je niemowlęciu.
   - **NIGDY** nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.
   - Podczas podgrzewania napojów za pomocą mikrofal może dojść do opóźnionego wykipienia, dlatego zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczynia z kuchenki.
9. Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
   - Nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej; przewód sieciowy trzymaj z dala od gorących powierzchni.
   - Nie włączaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.
10. W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.
    Powód: Gorące powietrze lub para wydostające się z kuchenki mogą spowodować oparzenie.
11. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki.
    - Czyść wnętrze komory kuchenki po każdym użyciu za pomocą roztworu delikatnego detergentu, ale przed rozpoczęciem czyszczenia pozostaw kuchenkę do ostygnięcia, aby uniknąć zranienia.

    Powód: Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.
12. W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne "kliknięcia", szczególnie podczas rozmrażania.
    Powód: Takie dźwięki są spowodowane elektrycznymi zmianami mocy wyjściowej. Jest to zjawisko normalne.
13. Jeżeli kuchenka mikrofalowa pracuje bez obciążenia (jest pusta), dla bezpieczeństwa moc mikrofal zostanie automatycznie odcięta. Po odczekaniu co najmniej 30 minut można kuchenkę uruchomić ponownie.
    - Nie martw się, jeżeli kuchenka kontynuuje pracę po zakończeniu gotowania.
      Powód: Niniejszy produkt został zaprojektowany do kilkuminutowego chłodzenia się bez wytwarzania mikrofal (MWO) dla schłodzenia części elektronicznych we wnętrzu po wciśnięciu przycisku stop lub otwarciu drzwiczek kuchenki po zakończeniu gotowania w przypadkach używania trybów pracy (mikrofale, grill, konwekcja, mikrofale + grill, mikrofale + konwekcja). Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA
W czasie gotowania należy patrzeć do wnętrza kuchenki tylko od czasu do czasu przy podgrzewaniu lub gotowaniu w zamkniętych pojemnikach czy opakowaniu plastikowym albo innym materiale łatwopalnym.

OSTRZEŻENIE:
Nie używaj kuchenki z uszkodzonymi drzwiczkami lub uszczelką aż do chwili dokonania naprawy przez kompetentną osobę.

OSTRZEŻENIE:
Podejmowanie przez osoby inne niż upoważnione jakichkolwiek napraw, które obejmują zdejmowanie obudowy kuchenki stanowiącej ochronę przed energią mikrofal jest ryzykowne dla tych osób.

OSTRZEŻENIE:
Płyny i żywność nie mogą być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.

OSTRZEŻENIE:
Pozwalaj dzieciom używanie kuchenki bez nadzoru wyłącznie wtedy, gdy potrafią używać kuchenki w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z zagrożeń wynikających z niewłaściwego użytkowania.

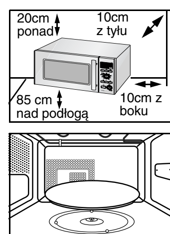
OSTRZEŻENIE:
Obudowa kuchenki i drzwiczki rozgrzewają się podczas gotowania z konwekcją i gotowania kombinowanego.


NIE UŻYWAJ kuchenki mikrofalowej bez zainstalowanego łącznika pierścienia obrotowego i szklanego talerza obrotowego.

PL

Instalacja Państwa kuchenki mikrofalowej

Niniejsza kuchenka mikrofalowa może być umieszczona prawie w każdym miejscu (na blacie kuchennym lub półce, ruchomym blacie, stole).



1. W trakcie instalacji sprawdź, czy w miejscu ustawienia kuchenka ma zapewnioną odpowiednią wentylację zapewnioną przez co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z boku i z tyłu, 20 cm powyżej i 85 cm nad podłogą.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki. Załóż pierścień obrotowy i talerz szklany. Sprawdź, czy talerz obraca się swobodnie.
3. Niniejsza kuchenka musi być zainstalowana w sposób zapewniający jej dostęp do gniazda zasilania.

☛ **Nigdy** nie blokuj przepływu powietrza wokół kuchenki, gdyż może to spowodować jej przegrzanie i automatyczne wyłączenie się. Pozostanie ona w takim stanie do czasu, aż się dostatecznie ochłodzi.

☛ Dla bezpieczeństwa użytkowników urządzenie należy podłączyć do standardowego zasilania o napięciu 230V, 50 Hz za pośrednictwem 3–bolcowego gniazdka ze stykiem uziemiającym. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony być wymieniony przez producenta, jego punkt serwisowy lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć ryzyka samodzielnej wymiany.

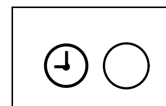
☛ **Nie instaluj** kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu, jak np. sąsiedztwie tradycyjnej kuchni lub kaloryfera. Wymagania kuchenki dotyczące napięcia zasilania muszą być przestrzegane i przewód przedłużający musi mieć ten sam standard, co przewód zasilający dostarczony wraz z kuchenką. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzyj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelki drzwiczek.

Ustawianie czasu

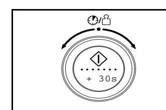
Państwa kuchenka ma wbudowany zegar. Czas na zegarze może być wyświetlany w trybie 12- i 24-godzinnym. Należy ustawić zegar:

- ***przy instalacji kuchenki***
- ***po przerwie w dostawie prądu***

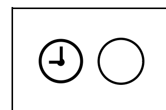
✉ Nie zapomnij zmienić ustawień zegara przy zmianie czasu z letniego na zimowy i odwrotnie.



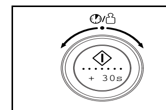
1. **Aby wyświetlić czas w trybie...** — **Wciśnij przycisk Zegar(◷)**
   12–godzinnym — Raz
   24–godzinnym — Dwa razy



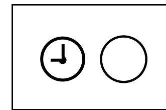
2. Obracaj **Pokrętło Jog**, aby ustawić wskazanie godzin.



3. Wciśnij przycisk **Zegar**(◷).



4. Obracaj **Pokrętło Jog**, aby ustawić wskazanie minut.



5. Kiedy ustawisz już aktualny czas, wciśnij przycisk **Zegar**(◷), aby uruchomić działanie zegara.
   Rezultat: Wskazanie godziny będzie wyświetlone zawsze gdy kuchenka nie pracuje.

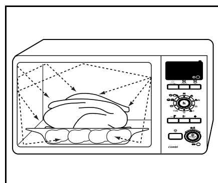
PL

Zasady działania kuchenki mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Uwalniana energia pozwala na gotowanie lub odgrzewanie żywności bez zmiany zarówno jej kształtu, jak i barwy.
Swojej kuchni mikrofalowej możesz używać do:

- *rozmrażania*
- *odgrzewania*
- *gotowania*

Zasady gotowania



1. Mikrofale generowane przez magnetron są rozprowadzane jednolicie, ponieważ żywność na talerzu szklanym obraca się. Dzięki temu jest ona ugotowana równomiernie.
2. Mikrofale docierają do żywności do głębokości około 2,5 cm. Dalsze gotowanie odbywa się na zasadzie rozpraszania dostarczanego ciepła wewnątrz produktu.
3. zas gotowania zmienia się w zależności od wykorzystywanego przepisu oraz od cech gotowanej żywności:
   - ilości i gęstości
   - zawartości wody
   - temperatury początkowej (schłodzona lub nie)

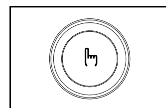


Ponieważ środkowe części żywności są gotowane przez ciepło rozpraszane, proces gotowania trwa jeszcze jakiś czas po nawet po wyjęciu produktu z kuchni. W związku z tym należy przestrzegać czasów odstania podawanych w przepisach lub w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

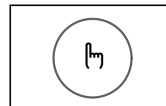
- równomierne i prawidłowe ugotowanie całej potrawy
- jednakową temperaturę w całej potrawie

Wybór języka informacji wyświetlanych

Przy pierwszym podłączaniu przewodu zasilania do gniazda lub po przerwie w zasilaniu, na wyświetlaczu pokazuje się informacja "HELLO SET LANGUAGE USING SETDIAL" („Witaj, ustaw język komunikatów używając pokrętłą nastawczego"). W tym momencie musisz wybrać język informacji na wyświetlaczu. Można wybrać język angielski, francuski, holenderski, niemiecki, hiszpański, włoski i rosyjski.



1. Obróć **Pokrętło Nastawcze** zawsze po włączeniu zasilania kuchenki lub wystąpieniu przerwy w zasilaniu.
   Rezultat: Jeżeli będziesz kontynuować obracanie **Pokrętła Nastawczego**, ustawienie będzie się cyklicznie zmieniało w następującej kolejności: ENGLISH, FRENCH, DUTCH, GERMAN, SPANISH, ITALIAN, RUSSIAN (angielski, francuski, holenderski, niemiecki, hiszpański, włoski, rosyjski).



2. Kiedy wybierzesz język i wskazania, których chcesz używać, wciśnij przycisk **wyboru** ( ), aby zakończyć procedurę.

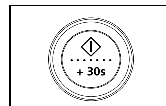
Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni

Przedstawiona poniżej prosta procedura pozwoli Ci w dowolnym momencie sprawdzić, czy Twoja kuchnia pracuje prawidłowo. Jeżeli masz wątpliwości, przeczytaj rozdział zatytułowany " Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów " na następnej stronie.



Kuchenka musi być podłączona do właściwego gniazda ściennego. Talerz obrotowy musi znajdować się na swoim miejscu w kuchence. Jeżeli jest używany poziom mocy inny niż maksymalny (100% – 900W), do zagotowania wody będzie potrzeba więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki pociągając za uchwyt po prawej stronie drzwiczek. Umieść na szklanym talerzu szklankę z wodą. Zamknij drzwiczki.



Wciśnij przycisk **start**( ) i ustaw czas gotowania na 4 do 5 minut wciskając przycisk **start**( ) odpowiednią ilość razy.
Rezultat: Kuchenka będzie ogrzewać wodę przez 4 do 5 minut. W tym czasie woda powinna się zagotować.

PL

Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

Zapoznawanie się z nowym urządzeniem zawsze zajmuje trochę czasu. Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań. Mogą one zaoszczędzić Twój czas i niedogodności związane z niepotrzebnym wzywaniem serwisu.

◆ Poniższe zjawiska występują normalnie
- Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki
- Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- dbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych

◆ Żywność nie jest w ogóle ugotowana
- Czy ustawiłeś dokładnie czas i wcisnąłeś przycisk **Start**(◇)?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy doszło do przeciążenia sieci co spowodowało odłączenie bezpiecznika w układzie zasilania lub czy zadziałał bezpiecznik elektryczny?

◆ Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana
- Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności?
- Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?

◆ Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie (łuk elektryczny)
- Czy używasz naczynia z metalowymi ozdobami?
- Czy zostawiłeś wewnątrz kuchni widelec lub inne podobne narzędzia?
- Czy użyta folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?

◆ Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych
- Nieznaczne zakłócenia mogą być obserwowane na ekranie telewizora lub w odbiorze audycji radiowej podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne.
  - * Rozwiązanie: ustaw kuchenkę z dala od odbiorników i przewodów antenowych.
- Jeżeli mikroprocesor wykryje interferencję może dojść do skasowania ustawień.
  - * Rozwiązanie: Odłącz wtyczkę zasilania i podłącz ponownie. Ustaw wskazanie czasu.

◆ Wskazanie "E3"
- Wiadomość "E3" pojawia się automatycznie w chwili przegrzania kuchenki mikrofalowej. Po wyświetleniu się wskazania „E3” wciśnij przycisk " ▽ ", aby włączyć tryb początkowy pracy.

Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły Ci rozwiązać problemów, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Prosimy o zanotowanie następujących informacji:
- ***Modelu i numeru seryjnego wydrukowanego zwykle na naklejce z tyłu kuchenki***
- ***Szczegółów gwarancji***
- ***Jasnego opisu problemu***

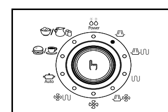
Następnie prosimy o skontaktowanie się z lokalnym sprzedawcą lub serwisem pogwarancyjnym SAMSUNG

Gotowanie / Odgrzewanie

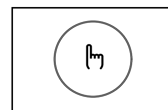
Poniższe procedury wyjaśniają w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność.

☛ ZAWSZE sprawdzaj ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

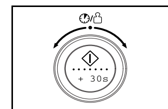
Otwórz drzwiczki. Umieść żywność na środku talerza szklanego. Zamknij drzwiczki. Nigdy nie włączaj kuchenki mikrofalowej jeżeli jest pusta.



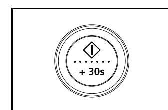
1. Obróć **pokrętło nastawcze** na symbol **Mikrofale** ( ).
   Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
   (gotowanie jednoetapowe)
   (tryb mikrofale)



2. Wybierz właściwy poziom mocy wciskając przycisk wyboru ( ) aż do wyświetlenia żądanego poziomu mocy wyjściowej. Więcej informacji na temat poziomów mocy znajduje się w tabeli na następnej stronie.



3. Ustaw czas gotowania obracając **Pokrętło Jog**.
   - Przykład: Aby ustawić czas na 3 minuty, 30 sekund, obracaj pokrętło jog w prawo aż na wyświetlaczu pojawi się 3:30.
   Rezultat: Wyświetla się czas gotowania.



4. Wciśnij przycisk **Start**(◇).
   Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki i zacznie się obracać talerz szklany. Gotowanie rozpocznie się, a kiedy się zakończy:
   ◆ Czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.



Jeżeli chcesz sprawdzić aktualny poziom mocy kuchenki, jeden raz wciśnij **przycisk wyboru** ( ) . Jeżeli chcesz zmienić poziom mocy w czasie gotowania, dwa lub więcej razy wciśnij **przycisk wyboru** ( ) aby wybrać żądany poziom mocy.

Szybki Start:



Jeżeli chcesz podgrzać potrawę przez krótki czas z maksymalnym poziomem mocy (900W), możesz po prostu wcisnąć przycisk **+30s** (◇) po razie dla każdych dodawanych 30 sekund czasu gotowania. Kuchenka rozpocznie pracę natychmiast.

Poziomy mocy i dobór czasu

Funkcja wyboru poziomu mocy pozwala na adaptację ilości rozpraszanej energii i czasu potrzebnego do gotowania lub odgrzewania żywności w zależności od jej typu i ilości. Można wybrać jeden spośród z sześciu poziomów mocy.

Poziom mocy	Procent	Moc wyjściowa
WYSOKI	100 %	900 W
ŚREDNIO WYSOKI	67 %	600 W
ŚREDNI	50 %	450 W
ŚREDNIO NISKI	33 %	300 W
ROZMRAŻANIE	20 %	180 W
NISKI	11 %	100 W

Czasy gotowania podane w przepisach i w niniejszej instrukcji obsługi odpowiadają konkretnym, wskazanym poziomom mocy.

Jeżeli wybierzesz...	Wówczas czas gotowania musi być...
Wyższy poziom mocy	Skrócony
Niższy poziom mocy	Wydłużony

Zatrzymanie gotowania

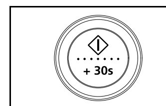
Można w każdej chwili zatrzymać gotowanie aby:
- ***sprawdzić żywność***
- ***obrócić żywność na drugą stronę***
- ***zostawić żywność do odstania***

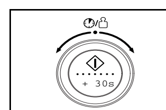
Aby zatrzymać gotowanie...	Wówczas...
Na chwilę	Otwórz drzwiczki kuchenki. Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Aby przywrócić gotowanie, zamknij drzwiczki i wciśnij przycisk **Start**(◇).
Całkowicie	Wciśnij przycisk **Stop**(⊘). Rezultat: Gotowanie zatrzyma się.. Jeżeli chcesz skasować ustawienia gotowania, ponownie wciśnij przycisk **Stop**(⊘).

Zmiana czasu gotowania

PL

Tak jak w gotowaniu tradycyjnym, można przekonać się, że w zależności od charakterystyki żywności i własnego smaku musisz nieznacznie regulować czas gotowania. Można:
- ***sprawdzić jak postępuje gotowanie po prostu otwierając drzwiczki kuchenki***
- ***wydłużać lub skracać pozostający czas gotowania.***





1. Aby wydłużyć czas gotowania żywności, wciśnij przycisk **+30s**(◇) jeden raz dla każdych 30 sekund, które chcesz dodać.
   - Przykład: Aby dodać trzy minuty wciśnij przycisk **+30s**(◇) sześć razy.
2. Podczas gotowania by wydłużyć lub skrócić czas gotowania żywności obróć **Pokrętło Jog** w prawo lub w lewo.

PL

Używanie funkcji gotowania na parze Steam Cook

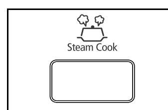
Poniższa procedura przedstawia sposób gotowania żywności.

☛ ZAWSZE sprawdzaj ustawienia gotowania przed pozostawieniem pracującej kuchenki bez nadzoru.

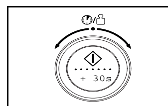
Uwaga!

- Nigdy nie używaj naczynia do gotowania na parze w innych modelach kuchenek. Może to spowodować zapalenie się lub poważne uszkodzenie kuchenki.
- Kiedy używasz naczynia do gotowania na parze, wlewaj do niego co najmniej 200 ml wody przed rozpoczęciem używania.
  Jeżeli ilość wody jest mniejsza niż 200 ml, może to spowodować niedokładne ugotowanie żywności lub zapalenie czy poważne uszkodzenie urządzenia (podczas gotowania wyświetli się komunikat „LACK OF WATER" – „brak wody").
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania naczynia do gotowania na parze po zakończeniu gotowania. Istnieje wtedy ryzyko oparzenia.
- Naczynie do gotowania na parze powinno być używane wyłącznie według instrukcji do gotowania w trybie gotowania na parze „Steam Cook" i automatycznym trybie gotowania na parze **„Auto Steam Cook"**.
- Podczas używania naczynia do gotowania na parze tacka i pokrywka naczynia muszą znajdować się dokładnie na swoim miejscu. (Więcej szczegółów znajduje się w instrukcji.)
  Jaja i orzechy włoskie mogą wybuchnąć gdy używasz naczynia do gotowania na parze z tacką i pokrywką nie zainstalowanymi według niniejszej instrukcji.

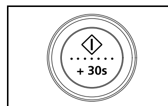
1. Wlej około 500 ml wody do naczynia do gotowania na parze.
2. Tackę do gotowania na parze umieść starannie w misce i ułóż żywność na tacce.
3. Zamknij całość pokrywką naczynia do gotowania na parze i otwórz drzwiczki.
4. Postaw naczynie do gotowania na parze na środku talerza szklanego. Zamknij drzwiczki kuchenki.



5. Wciśnij przycisk **Steam Cook**( ).



6. Ustaw czas gotowania obracając **Pokrętło Jog**. Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.



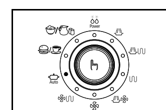
7. Wciśnij przycisk **Start**(◇).

Używanie funkcji automatycznego gotowania Auto Cook

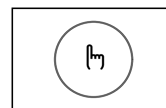
Funkcja automatycznego gotowania ( ) posiada/realizuje zaprogramowane czasy gotowania. Nie ma potrzeby ustawiania zarówno czasu gotowania jak i poziomu mocy.
Wielkość porcji można ustawić za pomocą pokrętła jog.

☛ Używaj tylko naczyń bezpiecznych dla kuchenek mikrofalowych.

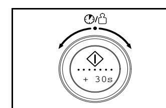
Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść żywność na środku talerza szklanego. Zamknij drzwiczki.



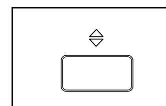
1. Obróć **Pokrętło Nastawcze** w pozycję **Gotowanie Automatyczne** ( ).



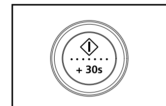
2. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz ugotować wciskając **przycisk wyboru** ( ). Dokładny opis zaprogramowanych ustawień znajduje się w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz wielkość porcji obracając **Pokrętło Jog**.



4. Wydłuż lub skróć czas gotowania jeżeli to konieczne, odpowiednio wciskając przyciski **Więcej/Mniej** ( ).



5. Wciśnij przycisk **Start**(◇).
   Rezultat: Żywność jest gotowana odpowiednio do wybranych ustawień automatycznych.
   - ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga wskazanie "ENJOY MEAL". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Używanie funkcji automatycznego gotowania Auto Cook (ciąg dalszy)

Poniższa tabela prezentuje różne programy automatycznego odgrzewania i gotowania, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Programy numer 1 i 3 działają tylko z wykorzystaniem energii mikrofal. Program numer 2 działa z wykorzystaniem kombinacji mikrofal i grilla. Programy numer 4 i 5 działają z wykorzystaniem kombinacji mikrofal i konwekcji.

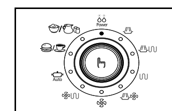
Kod	Żywność	Rozmiar porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	**Ziemniaki obrane**	300–350 g 400–450 g 500–550 g 600–650 g 700–750 g	2–3 min.	Zważ umyte i obrane ziemniaki i pokrój je na równej wielkości kawałki. Włóż do szklanego naczynia z pokrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody do gotowania 300–450 g i dodaj 60–75ml (4 łyżki stołowe) wody do gotowania 500–750 g.
2	**Kawałki kurczaka**	200–300g (1szt) 400–500g (2 szt) 600–700g (3 szt) 800–900g (3–4 szt)	2–3min.	Posmaruj kawałki kurczaka oliwą i przypraw pieprzem, solą i papryką. Ułóż kawałki w koło na wysokiej podstawce metalowej zwrócone skórą w dół. Obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
3	**Gotowe danie (schłodzone)**	300 – 350 g 400 – 450 g 500 – 550 g	3min.	Ułóż danie na talerzu cermicznym i przykryj folią do mikrofali. Program ten jest odpowiedni do podgrzewania dań składających się z 3 składników (jak np. mięso z sosem, warzywami i dodatkiem jak ziemniaki, ryż lub makaron)
4	**Pizza mrożona**	300–400 g 450–550 g 600–700 g	–	Ułóż zamrożoną pizzę (–18˚C) na niskiej podstawce, ułóż 2 zamrożone pizze na niskiej i na wysokiej podstawce
5	**Zamrożone kawałki pieczywa**	100–150 g (2 szt) 200–250 g (4 szt) 300–350 g (6 szt) 400–450 g (8 szt)	3 – 5min.	Ułóż 2 do 6 zamrożonych kawałków pieczywa (–18˚C) na niskiej podstawce. 8 kawałków rozłóż po równo na niskiej i wysokiej podstawce. Ten program jest odpowiedni do małych zamrożonych wypieków jak bułki, ciabatta czy małe bagietki.

Używanie funkcji szybkiego rozmrażania Power Defrost

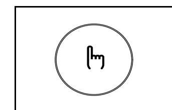
Funkcja szybkiego rozmrażania Power Defrost( ) pozwala na rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba, ciast i owoców. Czasy rozmrażania i poziomy mocy są wybierane automatycznie. Po prostu wybierasz odpowiedni program i wagę żywności.

☛ Używaj tylko naczyń bezpiecznych dla kuchni mikrofalowych.

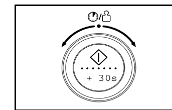
Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść żywność na środku talerza szklanego. Zamknij drzwiczki.



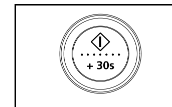
1. Obróć **Pokrętło Nastawcze** na symbol **Rozmrażanie Automatyczne (Power Defrost)** ( ).



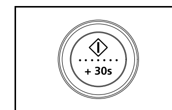
2. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz rozmrażać wciskając **przycisk wyboru** ( ). Dokładny opis zaprogramowanych ustawień znajduje się w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz wagę żywności obracając **Pokrętło Jog**.



4. Wciśnij przycisk **Start**(◇).
   <u>Rezultat:</u>
   - Rozmrażanie rozpocznie się.
   - Podczas rozmrażania rozlegnie się sygnał przypominający o konieczności obrócenia żywności na drugą stronę.



5. Ponownie wciśnij przycisk **Start**(◇), aby zakończyć rozmrażanie.
   <u>Rezultat:</u> Po zakończeniu rozmrażania czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i migać będzie wskazanie „ENJOY MEAL”. Następnie co minutę rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

☛ Można również rozmrażać żywność ustawiając parametry manualnie w kuchence. Aby to zrobić, trzeba wybrać funkcję gotowania / odgrzewania mikrofalami z poziomem mocy 180W. Więcej szczegółów znajduje się w rozdziale "Rozmrażanie" na stronie 28.

PL

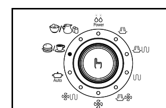
Używanie funkcji szybkiego rozmrażania Power Defrost (ciąg dalszy)

Poniższa tabela przedstawia różne programy szybkiego rozmrażania Power Defrost, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Usuń wszystkie rodzaje opakowań przed rozpoczęciem rozmrażania. Mięso, drób i ryby połóż na ceramicznym naczyniu.

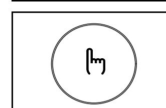
Kod	Żyw–ność	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	**Mięso**	200–2000g	20–90 min.	Okryj brzegi folią aluminiową. Obróć mięso po usłyszeniu sygnału kuchenki. Program ten jest przeznaczony do rozmrażania steków wołowych, jagnięcych, wieprzowych, kotletów lub mięsa mielonego.
2	**Drób**	200–2000g	20–90 min.	Okryj nogi i skrzydełka folią aluminiową. Obróć kurczaka na drugą stronę po sygnale dźwiękowym. Program ten jest przeznaczony do rozmrażania kurczaka w całości i w kawałkach.
3	**Ryba**	200–2000g	20–60 min.	Okryj ogon ryby folią aluminiową. Obróć rybę na drugą stronę po sygnale dźwiękowym. Program ten jest przeznaczony do rozmrażania całych ryb jak i filetów.
4	**Chleb/ Ciasto**	125–1000g	10–60 min.	Połóż chleb lub ciasto na papierze do pieczenia i obróć po usłyszeniu sygnału (kuchenka będzie dalej pracować i zatrzyma się po otwarciu drzwiczek). Program ten jest przeznaczony do rozmrażania wszystkich gatunków pieczywa, w kromkach i w całości, jak również bułek i bagietek. Bułki ułóż w koło. Program ten jest również przeznaczony do rozmrażania ciasta drożdżowego, herbatników, serników i biszkoptów. Nie nadaje się do rozmrażania ciasta kruchego / francuskiego, ciast z kremem i z owocami jak również ciast z polewą czekoladową.
5	**Owoce**	100–600g	5–20 min.	Rozłóż owoce równomiernie na płaskim naczyniu ze szkła żaroodpornego lub użyj do tego celu płaskiego talerza ceramicznego. Program ten jest przeznaczony do rozmrażania wszystkich rodzajów owoców.

Używanie funkcji Junior / Snack

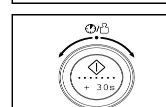
Funkcja Junior/Snacks (🍔/☕) posiada pięć zaprogramowanych czasów gotowania przeznaczonych dla hamburgerów, zamrożonych snacków z pizzy, nachos, napojów, mrożonych ciast. Nie ma potrzeby ustawiać czasu gotowania i poziomu mocy. Można ustawiać liczbę porcji obracając pokrętło Jog.



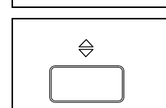
1. Obróć Pokrętło Nastawcze na symbol **Junior/Snacks** (🍔/☕).



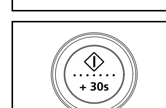
2. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz ugotować wciskając przycisk **wyboru** (☝). Dokładny opis zaprogramowanych ustawień znajduje się w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz rozmiar porcji obracając **Pokrętło Jog**.



4. Wydłuż lub skróć czas gotowania jeżeli to konieczne, odpowiednio wciskając przyciski **Więcej / Mniej** (⇳).



5. Wciśnij przycisk **Start**(◇).

   Rezultat: Żywność jest ugotowana odpowiednio do wybranych zaprogramowanych ustawień.
   - ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga wskazanie "ENJOY MEAL". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Używanie funkcji Junior/Snack (ciąg dalszy)

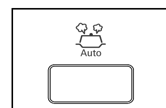
Poniższa tabela prezentuje automatycznego programy gotowania typów potraw i przekąsek, które szczególnie lubią dzieci. Zawiera ona informacje na temat ich ilości, czasów odstania oraz odpowiednie zalecenia. Programy numer 1, 3 i 4 działają tylko z wykorzystaniem energii mikrofal. Programy numer 2 i 5 działają z wykorzystaniem kombinacji mikrofal i konwekcji.

Kod	Żywność	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	**Hamburgery (schłodzone)**	150 g (1 szt) 300 g (2 szt)	1–2 min	Połóż hamburger (bułka z kawałkiem wołowiny) lub cheesburger (hamburger z serem) na papierze kuchennym. Jeden hamburger połóż na środku, dwa na przeciw siebie na talerzu szklanym. Po podgrzaniu przybierz sałatą, plasterkiem pomidora, dresingiem i przyprawami.
2	**Mrożone snacki (typu pizza)**	150 g (4–6 szt) 250 g (7–9 szt)	–	Ułóż zamrożone snacki typu pizza czy małe babeczki równo na wysokiej pod–stawce.
3	**Nachos**	125 g	–	Rozłóż nachos (chipsy typu tortilla) na płaskim talerzu ceramicznym. Posyp z wierzchu 50g tartego sera cheddar i przy–prawami. Postaw na talerzu szklanym.
4	**Napoje Kawa, mle–ko, herbata, woda (tem–peratura pokojowa)**	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	1–2 min	Wlej płyn do ceramicznych filiżanek i odgrzej bez przykrycia. Jedną filiżankę postaw na środku talerza, 2 filiżanki naprzeciw siebie i 3 lub 4 w koło na talerzu. Pozostaw do odstania w kuchence. Zamieszaj napoje przed i po odstaniu. Uważaj przy wyjmowaniu filiżanek z napojami (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące płynów).
5	**Ciasto zamrożone**	200–300 g 400–500 g 600–700 g 800–900 g 1000–1100 g 1200–1300 g	5–15 min	Ułóż zamrożone ciasto na środku, kawałki ciasta zaś w koło na niskiej podstawce. Pod–stawkę postaw na talerzu szklanym. Program ten nie nadaje się do odgrzewania ciasta z kremem lub z polewą czekoladową.

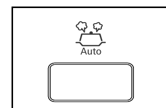
Używanie funkcji automatycznego gotowania na parze Auto Steam

PL

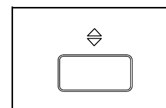
Pięć trybów funkcji automatycznego gotowania na parze Auto Steam ( ) ma zaprogramowane czasy gotowania. Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania czy poziomu mocy. Trzeba tylko ustawić ilość porcji wciskając odpowiedni przycisk.
Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki kuchenki.



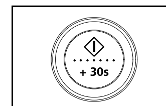
1. Wciśnij przycisk **Auto steam**( ).



2. Wybierz rodzaj żywności do ugotowania wciskając przycisk **Auto steam**( ). Opis poszczególnych zaprogramowanych ustawień znajduje się w tabeli na następnej stronie.



3. Zwiększ lub odpowiednio zmniejsz czas gotowania jeżeli to konieczne za pomocą przycisków **Więcej/Mniej** ( ).



4. Wciśnij przycisk **Start**( ).
   Rezultat: Żywność jest ugotowana odpowiednio do wy–branych zaprogramowanych ustawień.
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga wskazanie "ENJOY MEAL". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Używanie funkcji automatycznego gotowania na parze Auto Steam (ciąg dalszy)

PL

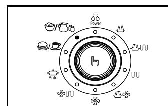
Poniższa tabela przedstawia różne programy funkcji automatycznego gotowania na parze (Auto Steam Cook), ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Programy te mogą być wykorzystywane wyłącznie z użyciem akcesoriów do gotowania na parze. Czas gotowania zależy od wielkości, grubości i typu żywności. Do gotowania na parze cienkich plasterków i małych kawałków używaj przycisku Mniej. Do gotowania na parze grubszych plastrów i większych kawałków używaj przycisku Więcej.

Programy niniejsze działają tylko w trybie gotowania mikrofalami.

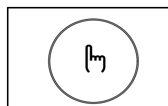
Kod	Żywność	Wielkość porcji	Ilość zimnej wody	Zalecenia
1	**Świeże warzywa (małe kawałki)**	200–800g	500 ml	Opłucz i oczyść warzywa i potnij na plasterki lub podobnej wielkości kawałki. Wlej 1 litra wody do kwadratowego naczynia do gotowania na parze. Ustaw tackę wewnątrz naczynia, dodaj warzywa i przykryj kwadratową pokrywką do gotowania na parze. Naczynie postaw na talerzu szklanym. Program ten jest przeznaczony do blanszowania małych kawałków warzyw, jak kwiaty brokułów, kwiaty kalafiorów, marchew w plasterkach, cukinia i papryka.
2	**Świeże warzywa (duże kawałki)**	200–800g	500 ml	Opłucz i oczyść warzywa i potnij na plasterki lub podobnej wielkości kawałki. Wlej 1 litra wody do kwadratowego naczynia do gotowania na parze. Ustaw tackę wewnątrz naczynia, dodaj warzywa i przykryj kwadratową pokrywką do gotowania na parze. Naczynie postaw na talerzu szklanym. Program ten jest przeznaczony do blanszowania dużych warzyw, jak kolby kukurydzy, karczochy, cały kalafior, całe brokuły (np. romanesco), ziemniaki i kapusta pocięta na ćwiartki.
3	**Filety rybne**	100–600g	500 ml	Umyj i oczyść filety rybne. Wlej 1 litra wody do kwadratowego naczynia do gotowania na parze. Ustaw tackę wewnątrz naczynia, dodaj filety rybne jeden obok drugiego. Można dodać soli, ziół i około 1–2 łyżki stołowe soku z cytryny. Naczynie przykryj prostokątną pokrywką ze stali nierdzewnej. Całość postaw na talerzu szklanym. Program ten jest przeznaczony do gotowania filetów ryb takich jak łosoś, karmazyn, rdzawiec, tuńczyk i dorsz.
4	**Jaja**	4–6 jaj	500 ml	Wlej 1 litra wody do kwadratowego naczynia do gotowania na parze. Ustaw tackę wewnątrz naczynia. Ponakłuwaj świeże jajka (średniej wielkości) i włóż do małych zagłębień w tacce naczynia. Przykryj prostokątną pokrywką ze stali nierdzewnej i ustaw naczynie do gotowania na parze na talerzu szklanym. Do gotowania 1–3 jajek, używaj przycisku Mniej, do gotowania 7–9 lub dużych jajek używaj przycisku Więcej.
5	**Pierś kurczaka**	100–600g	500 ml	Umyj i oczyść filety z piersi kurczaka. Wlej wodę do kwadratowego naczynia do gotowania na parze. Do wody można dodać ziół i przyprawy. Ustaw tackę ze stali nierdzewnej wewnątrz naczynia do gotowania parze, włóż obok siebie filety z piersi kurczaka i przykryj kwadratową pokrywką ze stali nierdzewnej. Naczynie postaw na talerzu szklanym. Program ten jest przeznaczony do gotowania filetów z piersi kurczaka i piersi indyka. Podczas gotowania podudzi indyczych użyj przycisku Więcej.

Używanie funkcji fermentacji

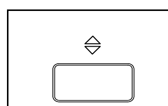
W funkcji fermentacji ( ) czas gotowania jest ustawiony automatycznie. Można ustawiać liczbę porcji obracając Pokrętło Jog. Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego.



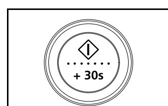
1. Ustaw **Pokrętło Nastawcze** w pozycji **Fermentacja** ( ).



2. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz poddać fermentacji wciskając **przycisk wyboru** ( ). Dokładny opis zaprogramowanych ustawień znajduje się w tabeli na stronie obok.



3. Wydłuż lub skróć czas fermentacji jeżeli to konieczne, odpowiednio wciskając przyciski **Więcej / Mniej** ( ).



4. Wciśnij przycisk **Start**( ).
   Rezultat: Żywność jest poddawana fermentacji odpowiednio do wybranych ustawień automatycznych.
   - Kiedy proces się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "ENJOY MEAL". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Ustawienia funkcji fermentacji

PL

Poniższa tabela przedstawia specjalne funkcje służące do przygotowywania jogurtu i wyrastania ciasta drożdżowego. Zawiera informacje na temat ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Program numer 1 działa z użyciem kombinacji mikrofal i konwekcji. Talerz szklany obraca się na początku działania programu i zatrzymuje się po upływie 1/3 czasu gotowania. Program numer 2 działa tylko z użyciem konwekcji (bez obracania się talerza szklanego).

Kod	Żywność	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	**Rosnące ciasto drożdżowe**	500–1000g	5–10 minut w formie do pieczenia	Przeczytaj poniższe przepisy. Włóż ciasto do dużej szklanej miski (Ř 18 cm) i przykryj ją folią do kuchni mikrofalowych. Miskę postaw na niskiej podstawce. Proces wyrastania ciasta drożdżowego może być zatrzymany, kiedy ciasto dwukrotnie zwiększy swoją objętość. Można wydłużyć czas wyrastania ciasta wciskając przycisk Więcej. Do wyrastania ciasta na pizzę zalecamy skrócenie czasu.
2	**Jogurt**	1000 ml	12 godzin w lodówce	Użyj dużej, szklanej lub ceramicznej miski (Ř 20 cm). Zmieszaj 100 g naturalnego jogurtu z 1 litrem mleka o długim czasie przechowywania (w temperaturze pokojowej; 3.5% tłuszczu). Miskę przykryj folią do kuchni mikrofalowych i ustaw na niskiej podstawce. Podczas przygotowywania jogurtu po raz pierwszy zalecamy użycie proszku do fermentacji z wysuszonymi bakteriami kwasu mlekowego i zwiększenie czasu działania funkcji przyciskiem Więcej (na 9 godzin). Zaczekaj na rozwój bakterii przez około 8 godzin lub krócej. Jeżeli używasz 6–7 kubków lub małych misek szklanych możesz skrócić czas fermentacji przyciskiem Mniej.

Przepisy podstawowe
Ciasto:
Zmieszaj 500 g białej mąki, 1 opakowanie drożdży piekarskich (7g), 50 g cukru i 1 łyżeczki do herbaty soli. Dodaj 250 ml ciepłego mleka (schłodzone mleko ogrzewaj z mocą 900W przez 30–40 sekund) i dokładnie wymieszaj. Dodaj 100 g rozpuszczonego masła (schłodzone masło ogrzewaj z mocą 900W przez 30–40 sekund), 1 świeże jajko (o temperaturze pokojowej) i zagnieć ciasto używając robota kuchennego przez 5 minut.

Pizza:
Zmieszaj 500 g białej mąki, 1 opakowanie drożdży piekarskich (7g), 1 łyżeczkę do herbaty cukru i łyżeczkę do herbaty soli. Dodaj 200 ml ciepłej wody, 1 łyżkę stołową oliwy z oliwek i przygotuj ciasto używając robota kuchennego przez 5 minut.

PL

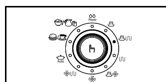
Używanie talerza do przypiekania Crusty

Tylko CE1191T / CE1193F

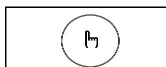
Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej czy w czasie gotowania mikrofalami w trybie kombinacji mikrofal z grillem / konwekcją potrawy z ciasta normalnie stają się gąbczaste. Używanie talerza do przypiekania Samsung pomaga przygotować chrupiącą potrawę. Talerz do przypiekania może być również używany do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek, itp.

☛ Przed używaniem talerza do przypiekania Crusty ogrzej go wstępnie wybierając tryb kombinacji przez 3 do 5 minut.
- Kombinacja konwekcji (termoobiegu) (250˚C) i mikrofal (poziom mocy 600W) lub
- Kombinacja grilla i mikrofal (poziom mocy 600W)
- Odpowiednie informacje znajdują się na stronie 21 i na stronie 22.

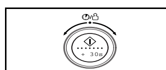
1. Ogrzej wstępnie talerz do przypiekania tak, jak opisano powyżej.
   - Używaj rękawic za każdym razem, ponieważ talerz do przypiekania bardzo mocno się rozgrzewa.
2. Posmaruj talerz olejem, jeżeli pieczesz na nim żywność jak bekon i jaja by ładnie je przyrumienić.
3. Umieść żywność na talerzu do przypiekania.
   - Nie używaj żadnych przedmiotów, które nie są termoodporne (na przykład miski z plastiku).
4. Ustaw talerz do przypiekania na talerzu szklanym w kuchence mikrofalowej.
   - Nigdy nie wstawiaj talerza do przypiekania do kuchenki bez zainstalowanego na miejscu talerza szklanego.



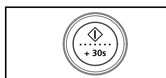
5. Obróć **pokrętło nastawcze** na symbol **Kombi** ( ).



6. Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając **przycisk wyboru** ( ).

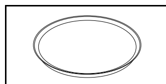


7. Następnie ustaw czas gotowania obracając **Pokrętło Jog**, aż do wyświetlenia wskazania żądanego czasu.



8. Wciśnij przycisk **Start**(◇).
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się.
   ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga wskazanie "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Sposób czyszczenia talerza Crusty



Najlepszym sposobem czyszczenia talerza do przypiekania Crusty jest umycie go w gorącej wodzie z detergentem a następnie opłukanie go pod czystą wodą. Nie używaj szczotek do ścierania czy twardej gąbki, bo może to uszkodzić górną powierzchnię talerza.

☛ Ponieważ talerz do przypiekania posiada warstwę teflonu na powierzchni, niewłaściwe obchodzenie się z nim może spowodować jej uszkodzenie.
- Nigdy nie krój żywności na talerzu do przypiekania. Do pocięcia na kawałki zdejmuj żywność z talerza.
- Obracaj żywność na drugą stronę za pomocą plastikowej lub drewnianej szpatułki.

Ustawienia talerza do przypiekania Crusty

Zalecamy ogrzać wstępnie talerz do przypiekania bezpośrednio na talerzu szklanym. Ogrzej wstępnie talerz Crusty za pomocą funkcji kombinacji mikrofal 600W + Grilla i korzystaj z czasów i zaleceń z poniższej tabeli.

Żywność	Ilość	ogrzewanie wstępne (min.)	Tryb gotowania	Czas gotowania (min)	Zalecenia
Boczek/ Bekon	4 – 6 plasterków (80 g)	3	600W+ Grill	3˝– 4˝	Ogrzej wstępnie talerz do przypiekania. Ułóż plasterki boczku obok siebie na talerzu do przypiekania.
Pieczone pomidory	400 g (4 szt)	3	300W + Grill	6–7	Ogrzej wstępnie talerz do przypiekania. Potnij pomidory na połówki. Z wierzchu nałóż trochę żółtego sera. Ułóż pomidory w koło i postaw talerz do przypiekania na wysokiej podstawce.
Omlet	300 g	3–4	450W + Grill	4–5	Wbij 3 jajka, dodaj 2 łyżki stołowe mleka, zioła i przyprawy. Potnij pomidora w kostkę. Ogrzej wstępnie talerz do przypiekania, kawałki pomidora połóż na talerzu, dodaj jajka i 50 g tartego, żółtego sera. Talerz postaw na podstawce.
Pieczone warzywa	250 g	3–4	450W + Grill	8–9	Ogrzej wstępnie talerz do przypiekania i posmaruj 1 łyżką stołową oleju. Świeże warzywa pocięte na plasterki połóż na talerzu np. kawałki papryki, cebuli, cukini i pieczarek. Talerz do przypiekania postaw na podstawce.
Mrożone naleśniki/ krokiety z nadzieniem	150 g	2–3	600W + Grill	2–3	Ogrzej wstępnie talerz do przypiekania. Rozłóż zamrożony naleśnik/krokiet i nadzienie na talerzu Crusty. Ułóż talerz Crusty na talerzu obrotowym. Po zapieczeniu zroluj lub złóż naleśnik/krokiet.
Pizza mrożona	300–400g	4–5	600W + Grill	6–8	Ogrzej wstępnie talerz do przypiekania. Połóż zamrożoną pizzę na talerzu do przypiekania. Talerz do przypiekania postaw na wysokiej podstawce.

Ustawienia talerza do przypiekania Crusty (ciąg dalszy)

Żywność	Ilość	ogrzewanie wstępne (min.)	Tryb goto–wania	Czas gotowania (min)	Zalecenia
Snacki mini–pizza (zam–rożone)	9 x 30 g (270g)	3–4	450W + Grill	6–7	Ogrzej wstępnie talerz do przypiekania. Rozłóż zam–rożone przekąski, jak pizza czy babeczki na talerzu do przypiekania. Talerz do przypiekania postaw na wysokiej podstawce.
Frytki do piekarnika (zamrożone)	300 g	3–4	450W + Grill	12–14	Ogrzej wstępnie talerz do przypiekania. Rozprowadź frytki na talerzu do przypie–kania. Talerz postaw na wysokiej podstawce. Zamieszaj frytki po upływie połowy czasu.
Kawałki kurczaka (Nuggets) (zamrożone)	250 g	4	600W+ Grill	6–7	Ogrzej wstępnie talerz do przypiekania. Posmaruj ta–lerz 1 łyżką stołową oleju. Kawałki kurczaka rozłóż na talerzu do przypiekania. Postaw talerz na wysokiej podstawce. Obróć na drugą stronę po 4–5 minutach.
Tarta jabłkowa (świeża)	500 g	3	300W + Grill	12–14	Przygotuj 250 g kruchego ciasta i pokrój dwa jabłka na cienkie plasterki. Ogrzej wstępnie talerz do przypie–kania. Cienką warstwą kruchego ciasta wyłóż talerz do przypiekania. Z wierzchu nałóż jabłka w plasterkach i 1–2 łyżki stołowe cukru. Ta–lerz z tartą jabłkową postaw na wysokiej podstawce.

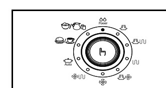
Gotowanie wieloetapowe

PL

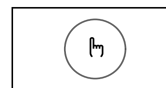
Państwa kuchenka mikrofalowa może mieć zaprogramowane do czte–rech etapów do gotowania żywności (tryby konwekcja, mikrofale + konwekcja i ogrzewanie wstępne kuchenki nie mogą być używane w gotowaniu wieloetapowym).
Przykład: Chcesz rozmrozić żywność i ugotować ją bez konieczności ponownego ustawiania kuchenki po każdym etapie gotowania. Można tak np. rozmrozić i ugotować 1.8 kg kurczaka w czterech etapach:

- ***Rozmrażanie***
- ***Gotowanie mikrofalami przez 30 minut***
- ***Grillowanie przez 15 minut***

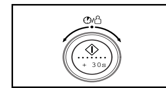
☛ Rozmrażanie i odstanie muszą stanowić dwa pierwsze etapy. Gotowanie łączone i grillowanie może być używane tylko jeden raz w czasie dwóch pozostałych etapów, natomiast mikrofale mogą być używane w dwóch następnych etapach (z dwoma różnymi poziomami mocy).



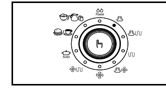
1. Obróć **Pokrętło Nastawcze** na symbol **Automatyczne Rozmrażanie (Power Defrost)** ( ).



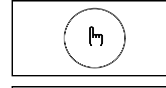
2. Wybierz rodzaj żywności, który chcesz ugotować wciskając **przycisk wyboru** ( ).



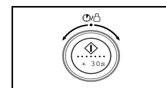
3. Ustaw wagę obracając odpowiednio **Pokrętło Jog** (w przykładzie 1800 g).



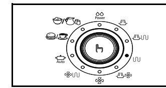
4. Obróć **pokrętło nastawcze** na symbol **Mikrofale** ( ).



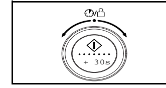
5. Ustaw poziom mocy mikrofal wciskając **przycisk wyboru** ( ) aby wybrać żądany poziom mocy (w przykładzie 450W).



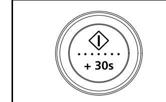
6. Ustaw czas gotowania obracając **Pokrętło Jog** (w przykładzie 30 minut).



7. Obróć **pokrętło nastawcze** na symbol **Grill** ( ).



8. Ustaw czas gotowania obracając odpowiednio **Pokrętło Jog** (w przykładzie 15 minut).

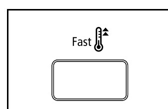


9. Wciśnij przycisk **Start**( ).
<u>Rezultat:</u> Gotowanie rozpocznie się.
   ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie roz–legnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

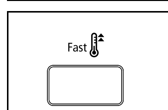
PL

Szybkie ogrzewanie wstępne kuchenki

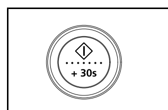
Do gotowania z konwekcją przed umieszczeniem żywności w kuchence zalecamy wstępne ogrzanie kuchenki do odpowiedniej temperatury. Kiedy kuchenka ogrzeje się do żądanej temperatury, utrzymuje ją przez około 10 minut i następnie automatycznie się wyłącza.
Sprawdź, czy grzałka grilla znajduje się we właściwej pozycji do wybranego typu gotowania.



1. Wciśnij przycisk **szybkiego ogrzewania wstępnego** (**Auto Fast Preheat**) (Fast).
   Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
   250˚C (temperature)



2. Wciśnij **przycisk szybkiego ogrzewania wstępnego** (**Auto Fast Preheat**) (Fast) raz lub więcej razy, aby ustawić temperaturę.



3. Wciśnij przycisk **Start**( ).
   Rezultat: Kuchenka jest ogrzewana do wybranej temperatury.
   - ◆ Po osiągnięciu ustawionej temperatury sześć razy rozlegnie się sygnał dźwiękowy i temperatura będzie podtrzymywana w kuchence przez 10 minut.
   - ◆ Po 10 minutach rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy i praca kuchenki zatrzyma się.

✉ W przypadku, gdy chcesz włączyć szybkie ogrzewanie wstępne kuchenki do osiągniętej już przez nią danej temperatury, rozlegnie się sześciokrotny sygnał dźwiękowy i temperatura będzie podtrzymywana przez 10 minut.

✉ Jeżeli chcesz sprawdzić temperaturę wewnątrz komory kuchenki, wciśnij przycisk szybkiego ogrzewania wstępnego (**Auto Fast Preheat**) (Fast).

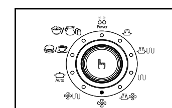
Gotowanie z konwekcją

Tryb konwekcji pozwala na gotowanie lub pieczenie żywności w taki sam sposób jak w tradycyjnym piekarniku. Tryb mikrofale nie jest używany. Można ustawiać temperaturę według uznania w zakresie od 40°C do 250°C w ośmiu zaprogramowanych poziomach. Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

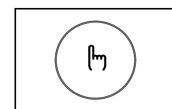


Jeżeli chcesz szybko wstępnie ogrzać kuchenkę.
- Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ są bardzo gorące.
- Lepsze efekty gotowania i przypiekania uzyskuje się stosując niską podstawkę.

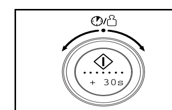
Sprawdź czy grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej i czy talerz szklany jest umieszczony na swoim miejscu. Otwórz drzwiczki i umieść żywność na niskiej podstawce, a całość postaw na talerzu szklanym.



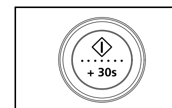
1. Ustaw **pokrętło nastawcze** na symbol **Konwekcja** ( ).
   Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
   (tryb konwekcja)
   250˚C (temperatura)



2. Wciśnij **przycisk wyboru** ( ) raz lub więcej razy, aby ustawić temperaturę.



3. Ustaw czas gotowania obracając **Pokrętło Jog**.



4. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się:
   - ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.



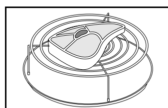
Można w dowolnym momencie sprawdzić temperaturę wewnątrz kuchenki wciskając przycisk szybkiego ogrzewania wstępnego **Fast**.

PL

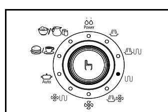
Grillowanie

Grill pozwala na szybkie ogrzewanie i pieczenie bez używania mikrofal.
- ***Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ są bardzo gorące.***
- ***Lepsze efekty gotowania i grillowania uzyskuje się stosując wysoką podstawkę.***

Sprawdź czy grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej i czy na miejscu jest umieszczona właściwa podstawka.

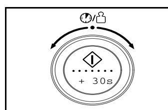


1. Otwórz drzwiczki i umieść żywność na ruszcie.

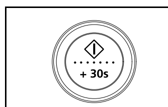


2. Ustaw **pokrętło nastawcze** na symbol **Grill** ().
Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
(gotowanie jednoetapowe)
(tryb grill)

- Nie można ustawić temperatury grzałki grilla.



3. Ustaw czas grillowania obracając **Pokrętło Jog**.
- Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.



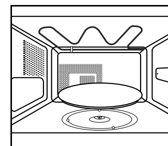
4. Wciśnij przycisk **Start**( ).
Rezultat: Grillowanie rozpocznie się:
◆ Kiedy grillowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga wskazanie "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

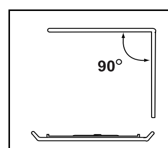
Wybór pozycji grzałki grilla

Grzałka grilla jest używana podczas grillowania.
Grzałka jest używana w czasie gotowania z konwekcją, grillowania lub pieczenia na rożnie. Może być ustawiona w dwóch pozycjach:
- ***Pozycja pozioma do gotowania z konwekcją i grillowania***
- ***Pozycja pionowa do pieczenia na rożnie (CE1192M / CE1193F)***



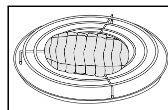
Zmieniaj pozycję grzałki grilla kiedy jest zimna i nie używaj zbyt dużej siły do ustawiania grzałki w pozycji pionowej.





Aby ustawić grzałkę grilla w...	Wówczas...
Pozycji pionowej (tylko pie–czenie na rożnie: CE1192M / CE1193F)	◆ Opuść grzałkę grilla ◆ Dociśnij ją do tylnej ścianki komory kuchenki aż będzie do niej równoległa
Pozycji poziomej (gotowanie z konwekcją i grillowanie)	◆ Pociągnij grzałkę grilla do siebie ◆ Unieś ją do góry aż będzie równoległa do górnej ścianki komory kuchenki

Wybór akcesoriów



Tradycyjne gotowanie z wymuszonym obiegiem gorącego powietrza nie wymaga żadnych specjalnych naczyń. Mimo to, należy stosować naczynia przeznaczone do używania w standardowych piekarnikach.
Naczynia przeznaczone do gotowania w mikrofalach zwykle nie są odpowiednie do gotowania z konwekcją nie używaj zatem plastikowych pojemników, naczyń, papierowych kubków, ręczników, itp.
Jeżeli chcesz wybrać łączony tryb gotowania (mikrofale i grill lub konwekcja), używaj tylko naczyń przeznaczonych do gotowania mikrofalami i do kuchni (żaroodporne). Metalowe naczynia i sztućce mogą zniszczyć lub uszkodzić Państwa kuchenkę.



Więcej szczegółów na temat naczyń i sztućców znajduje się w rozdziale „Naczynia przeznaczone do kuchni mikrofalowych” na stronie 24.

PL

Pieczenie na rożnie

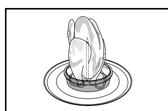
Tylko CE1192M / CE1193F

Rożen jest użyteczny do grillowania czy przygotowywania barbecue, ponieważ nie trzeba obracać mięsa podczas pieczenia. Może być używany do gotowania w trybie kombinacji mikrofal i konwekcją.

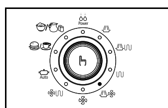


Upewnij się, że masa mięsa jest równomiernie nałożona na rożen i że rożen się płynnie obraca.

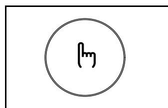
Zawsze używaj rękawic ochronnych podczas dotykania naczyń wewnątrz kuchenki, bo mogą być bardzo gorące.



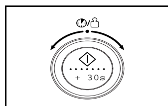
1. Przebij rożnem środek mięsa.
   Przykład: Szpikulec wbij pomiędzy kręgosłup a pierś kurczaka. Umieść szpikulec na swoim miejscu w szklanej misce i miskę postaw na talerzu szklanym. Aby umożliwić przypieczenie mięsa, posmaruj je olejem z przyprawami.



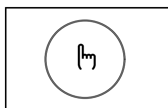
2. Obróć **pokrętło nastawcze** na symbol **Kombi** (Mikrofale + Konwekcja ( )).



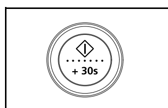
3. Ustaw temperaturę wciskając **przycisk wyboru** ( ).



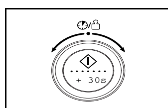
4. Ustaw czas gotowania obracając **Pokrętło Jog**.
   - Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.



5. Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając **przycisk wyboru** ( ).



6. Wciśnij przycisk **Start**( ).
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się i rożen zacznie się obracać.
   ◆ Kiedy się zakończy czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga wskazanie „0”. Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.



7. Kiedy mięso będzie całkowicie upieczone, ostrożnie wyjmij rożen używając rękawic do ochrony rąk.

Ustawienia pieczenia na rożnie i zestawu do barbecue

Przed użyciem rożna lub szpikulców do barbecue opuść grzałkę grilla do pozycji pionowej. Dociśnij grzałkę tak, żeby ustawiła się równolegle do tylnej ścianki komory kuchenki.
Ogrzej wstępnie kuchenkę za pomocą funkcji szybkiego ogrzewania wstępnego i użyj czasów i instrukcji z poniższej tabeli.

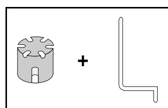
Żywność	Porcja	Tryb gotowania	Czas gotowania (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Kurczak pieczony	1000–1100g	450W+ Grill	28–32	3–5	Posmaruj kurczaka olejem i przyprawami. Nałóż na rożen. Szklaną miskę z rożnem postaw na środku talerza szklanego.
Pieczeń wieprzowa	400 g (4 kawałki)	Grill + Konwekcja	70–90	5–10	Posmaruj pieczeń wieprzową olejem z przyprawami. Szklaną miskę z rożnem postaw na środku talerza szklanego. Po upieczeniu i podczas odstania powinna być zawinięta w folię aluminiową.
Rolada z indyka	300 g	450W + Grill	29–33	5–10	Posmaruj roladę z indyka olejem i przyprawami. Nałóż na rożen. Szklaną miskę z rożnem do pieczenia postaw na talerzu szklanym. Po upieczeniu i podczas odstania powinna być zawinięta w folię aluminiową.
Pieczona wołowina /pieczone jagnię	250 g	600W + 160˚C	29–34	5–15	Posmaruj wołowinę / jagnięcinę olejem z przyprawami. Nałóż na rożen. Szklaną miskę z rożnem do pieczenia postaw na środku talerza szklanego. Można po prostu używać automatycznego programu do pieczenia wołowiny czy jagnięciny. Po upieczeniu i podczas odstania mięso powinno być zawinięte w folię aluminiową.
Szaszłyki wieprzowe	150 g	Grill + Konwekcja	23–28	2	Przygotuj szaszłyki z kawałkami mięsa i warzywami. Posmaruj olejem i przypraw. Szpikulce umieść w łączniku. Szklaną miskę z szaszłykami postaw na środku talerza szklanego.
Szaszłyki z mieszanki warzyw	300–400g	600W + Grill	12–14	–	Przygotuj szaszłyki z cebuli, papryki, cukini lub kawałów kukurydzy w kolbach. Szpikulce umieść w łączniku. Szklaną miskę z szaszłykami postaw na środku talerza szklanego.

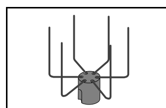
Używanie rożna pionwego ze szpikulcami

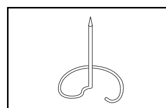
Tylko CE1192M / CE1193F

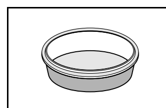
ROŻEN Z KILKOMA SZPIKULCAMI DO KEBABU

Używanie tego rożna z 6 szpikulcami umożliwia łatwe pieczenie mięsa, drobiu, ryb, warzyw (jak cebula, papryka lub cukinia) i owoców pokrojonych na kawałki.
Można przyrządzić wymienioną żywność używając szpikulców do kebabu w trybie konwekcji lub kombinacji.


Łącznik barbecue Kebab, Szpikulec,


Rożen ze szpikulcami


Rożen do pieczenia


iska szklana

UŻYWANIE ROŻNA Z KILKOMA SZPIKULCAMI DO KEBABU

1. Do przygotowywania kebabu z wykorzystaniem 6 szpikulców.
2. Na każdy szpikulec nałóż taką samą ilość żywności.
3. Rożen do pieczenia umieść w szklanej misce i wsuń na niego rożen z 6 szpikulcami.
4. Postaw szklaną miskę z rożnem na środku talerza obrotowego.

✉ Przed rozpoczęciem grillowania upewnij się, że grzałka grilla znajduje się we właściwej pozycji przy tylnej ścianie komory kuchenki a nie pod górną ścianą.

WYJMOWANIE ROŻNA Z KILKOMA SZPIKULCAMI Z KUCHEN-KI PO GRILLOWANIU

1. Używaj rękawic kuchennych do wyjmowania z kuchenki miski szklanej z rożnem, ponieważ może być ona bardzo gorąca.
2. Zdejmij łącznik ze szpikulcami z rożna do pieczenia używając również do tego rękawic.
3. Ostrożnie zdejmij szpikulce i użyj widelca do zdejmowania kawałków jedzenia ze szpikulców.

✉ Rożen z wieloma szpikulcami nie nadaje się do mycia w zmywarce. Z tego powodu myj go ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem. Po użyciu wyjmij rożen z wieloma szpikulcami z kuchenki.

Łączenie mikrofal i grilla

PL

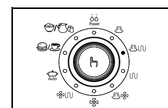
Można również łączyć gotowanie mikrofalami z grillem aby szybko ugotować i równocześnie przyrumienić potrawę.

☛ ZAWSZE używaj naczyń przeznaczonych do gotowania mikrofalami. Ide–alne do tego są naczynia szklane lub ceramiczne, ponieważ pozwalają one na równomierne przenikanie energii do wnętrza potrawy.

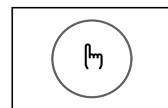
ZAWSZE używaj rękawic przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki ponieważ mogą być bardzo gorące.

Można usprawnić gotowanie i grillowanie używając wysokiej podstawki.

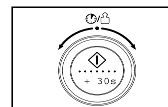
Otwórz drzwiczki kuchenki. Żywność umieść w kuchence na podstawce najlepiej dopasowanej do typu gotowanej żywności. Podstawkę umieść na talerzu szklanym. Zamknij drzwiczki.



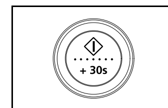
1. Obróć **pokrętło nastawcze** na symbol **Kombi** (**Mikrofale + Grill**).
   Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
   (gotowanie jednoetapowe)
   (tryb łączony mikrofal i grilla)



2. Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając **przycisk wyboru** ( ) aż wyświetli się wskazanie odpowiedniego poziomu mocy (300–600W).
   - Nie można ustawić temperatury grzałki grilla.



3. Ustaw czas pieczenia obracając **Pokrętło Jog**.
   - Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.



4. Wciśnij przycisk **Start**( ).
   Rezultat:
   - Gotowanie łączone rozpocznie się:
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Łączenie mikrofal i konwekcji

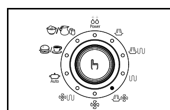
Gotowanie łączone używa jednocześnie energii mikrofal i ogrzewania gorącem powietrzem. Nie jest wymagane wstępne ogrzewanie kuchenki, ponieważ energia mikrofal jest dostępna natychmiast po włączeniu kuchenki.

W trybie łączonym można gotować wiele potraw, a szczególnie:

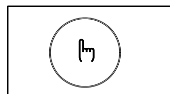
- ***piec mięso i drób***
- ***piec ciastka i ciasta***
- ***gotować, piec lub zapiekać potrawy z jajek i sera***

☛ ZAWSZE używaj naczyń przeznaczonych do gotowania mikrofalami. Idealne do tego są naczynia szklane lub ceramiczne, ponieważ pozwalają one na równomierne przenikanie energii do wnętrza potrawy.
ZAWSZE używaj rękawic przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.
Można usprawnić gotowanie i przypiekanie używając niskiej podstawki.

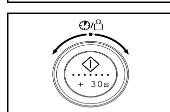
Otwórz drzwiczki kuchenki. Żywność umieść na talerzu szklanym lub na niskiej podstawce, która powinna następnie być postawiona na talerzu szklanym. Zamknij drzwiczki. Grzałka grilla powinna być ustawiona w pozycji poziomej.



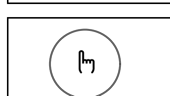
1. Obróć **pokrętło nastawcze** na symbol **Kombi (Mikrofale + Konwekcja**).
Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
(tryb łączony mikrofal i konwekcji)
250˚C (temperatura)



2. Ustaw temperaturę wciskając **przycisk wyboru** ( ).



3. Ustaw czas gotowania obracając **Pokrętło Jog**.
- Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.



4. Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając **przycisk wyboru** ( ), aż wyświetli się wskazanie odpowiedniego poziomu mocy (100–600W).

5. Wciśnij przycisk **Start**( ).
Rezultat:
- ◆ Gotowanie łączone rozpocznie się.
- ◆ Kuchenka jest rozgrzana do żądanej temperatury i trwa równolegle gotowanie za pomocą mikrofal do zakończenia czasu gotowania.
- ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

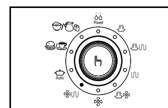
 Jeżeli chcesz odczytać aktualną temperaturę w komorze kuchenki, wciśnij **przycisk szybkiego ogrzewania wstępnego** (Fast).

Łączenie konwekcji i grilla

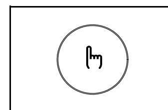
Można również łączyć gotowanie konwekcją z grillem.

 ZAWSZE używaj naczyń przeznaczonych do gotowania w piekarniku i mikrofali. Idealne do tego są żaroodporne naczynia szklane lub ceramiczne, ponieważ pozwalają one na równomierne przenikanie energii do wnętrza potrawy.
ZAWSZE używaj rękawic przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki ponieważ mogą być bardzo gorące.
Można usprawnić gotowanie i grillowanie używając wysokiej podstawki.

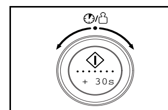
Otwórz drzwiczki kuchenki. Żywność umieść w kuchence natalerzu szklanym bądź na podstawce wysokiej lub niskiej, najlepiej dopasowanej do typu gotowanej żywności. Podstawkę umieść na talerzu szklanym. Zamknij drzwiczki.



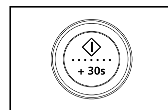
1. Obróć **pokrętło nastawcze** na symbol **Kombi (Konwekcja + Grill**).
Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
(gotowanie jednoetapowe)
(tryb łączony mikrofal i konwekcji)



2. Ustaw temperaturę wciskając **przycisk wyboru** ( ).



3. Ustaw czas gotowania obracając **Pokrętło Jog**.
- Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

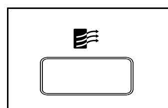


4. Wciśnij przycisk **Start**( ).
Rezultat:
- ◆ Gotowanie łączone rozpocznie się:
- ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

PL

Używanie funkcji wentylacji

Użyj tej funkcji po gotowaniu żywności o silnym zapachu lub kiedy podczas gotowania powstają duże ilości dymu.
Najpierw wyczyść wnętrze komory kuchenki.



Wciśnij przycisk **Wentylacja** ( ) po zakończeniu czyszczenia. Rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.

- Czas wentylacji został ustawiony fabrycznie na 5 minut. Można go wydłużyć w odstępach 30–sekundowych za każdorazowym wciśnięciem przycisku +30s.
- Można również ustawiać czas działania funkcji **Wentylacji** wciskając przycisk +30s lub obracając Pokrętło Jog w prawo lub w lewo.
- Maksymalny czas działania funkcji wynosi 60 minut.

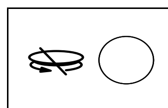
Zatrzymywanie talerza obrotowego

Przycisk włączania / wyłączania ( ) mechanizmu obracania się talerza szklanego pozwala na używanie dużych naczyń bez obracania ich podczas gotowania (tylko przy ustawieniach manualnych gotowania).

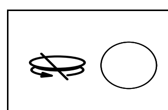
☛ ezultaty w takim wypadku będą mniej zadowalające z powodu mniej równomiernego ugotowania. Zalecamy obrócenie naczynia w połowie czasu procesu gotowania.

Ostrzeżenie ! Nigdy nie wyłączaj talerza szklanego bez żywności włożonej do kuchenki.

Powód: Może to spowodować zapalenie lub uszkodzenie urządzenia.



1. Wciśnij przycisk **Włączanie / wyłączanie talerza** ( ).
   Rezultat: Talerz szklany nie będzie się obracał.

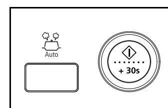


2. Aby włączyć obracanie się talerza szklanego, ponownie wciśnij przycisk **Włączanie / wyłączanie talerza** ( ).
   Rezultat: Talerz szklany będzie się obracał.

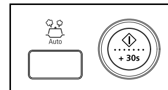
- Nie wciskaj przycisku **Włączanie / wyłączanie talerza** ( ) w trakcie trwania gotowania. Wyłącz fazę gotowania zanim wyłączysz lub włączysz mechanizm obracania się talerza.

Blokada dostępu kuchenki mikrofalowej

Państwa kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w program blokady dostępu, który pozwala na zablokowanie kuchenki w pozycji „zamknięta" tak, że dzieci i inne osoby niepowołane nie będą jej używały w sposób przypadkowy. Kuchenka może być zablokowana w każdej chwili.



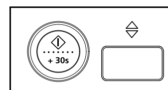
1. Wciśnij jednocześnie przyciski **Auto Steam**( ) i **Start**( ) przez około trzy sekundy.
   Rezultat:
   - Kuchenka jest zablokowana.
   - Na wyświetlaczu pojawi się informacja „LOCK".



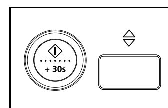
2. TAby odblokować kuchenkę, ponownie wciśnij przyciski **Auto Steam**( ) i **Start**( ) przez około trzy sekundy.
   Rezultat: Kuchenka może być normalnie używana.

Wyłączanie sygnalizacji dźwiękowej

Można w każdej chwili wyłączyć sygnalizację dźwiękową przycisków.



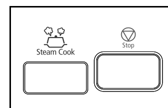
1. Wciśnij jednocześnie przyciski **Start**( ) i **Więcej/Mniej** ( ) (przez około jedną sekundę).
   Rezultat: Nie będzie słyszalny sygnał dźwiękowy przy wciskaniu przycisków kuchenki.



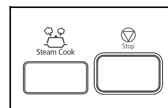
2. Aby przywrócić sygnalizację dźwiękową ponownie wciśnij razem przyciski **Start**( ) i **Więcej/Mniej** ( ) (przez około jedną sekundę).
   Rezultat: Kuchenka działa normalnie.

Wybór i zmiana jednostki wagi

Fabrycznie ustawioną jednostką wagi niniejszej kuchenki jest „Gram".



1. Jeżeli chcesz zmienić jednostkę wagi na funty („Pounds"), jednocześnie wciśnij przyciski **Steam Cook**( ) i **Kasowanie** ( ) przez około jedną sekundę.
   Rezultat: Litery **„Oz"** pojawią się na panelu wyświetlacza kuchenki i zamigają trzy razy. Oznacza to, że jednostką wagi jest funt.



2. Aby przywrócić gramy jako jednostkę wagi kuchenki, jednocześnie wciśnij przyciski **Steam Cook**( ) i **Kasowanie** ( ) przez około jedną sekundę.
   Rezultat: Na panelu wyświetlacza kuchenki pojawi się litera „g" i zamiga trzy razy. Oznacza to, że jednostką wagi jest gram.

Naczynia przeznaczone do kuchni mikrofalowych

PL

Mikrofale, aby móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności bez odbijania lub pochłaniania przez używane naczynie.
W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeżeli naczynie jest opisane jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.
W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wskazówki dotyczące ich stosowania w kuchniach mikrofalowych.

Rodzaj naczynia	Stosowanie	Uwagi
Folia aluminiowa	✓ ✗	Może być stosowana w małych ilościach w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach, może wystąpić iskrzenie.
Porcelana i ceramika	✓	Porcelit, ceramika, emaliowane naczynia gliniane, chińska porcelana itp. są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Poliestrowe naczynia jednorazowego użytku	✓	Mrożonki są czasem pakowane do takich naczyń.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast-food)		
• Kubki i pojemniki polistyrenowe	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu.
• Torebki papierowe lub gazeta	✗	Mogą się zapalić.
• Papier z makulatury lub opaski metalowe	✗	Mogą spowodować iskrzenie.
Naczynia szklane		
• Naczynia, w których potrawy są przygotowywane w kuchni mikrofalowej a następnie podawane na stół	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych wykończeń.
• Naczynia z cienkiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane.
• Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
• Półmiski • Opaski zaciskowe do torebek	✗ ✗	Mogą powodować iskrzenia i doprowadzić do pojawienia się ognia.
Papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochłaniania nadmiaru wilgoci
• Papier z makulatury	✗	Może spowodować iskrzenie.
Plastikowe		
• Pojemniki	✓	Szczególnie gdy są wykonane z tworzywa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze.
• Cienka, przezroczysta folia	✓	Można ją stosować w celu utrzymania wilgotności w żywności. Nie powinna dotykać żywności. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania folii, ponieważ wydobywać się będzie spod niej gorąca para.
• Torebki do mrożonek	✓ ✗	Można stosować tylko gdy są to torebki, w których można żywność gotować i gdy są one przeznaczone do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczoodporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobieżenia rozpryskiwaniu potrawy.

✓ : Zalecane
✓✗ : Ostrzeżenie przed używaniem
✗ : Niebezpieczne

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymywana i pochłaniana przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe.
Mikrofale wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruch molekuł powoduje tarcie i objawia się w postaci gorąca gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:
Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową, aby maksymalnie efektywnie oddziaływać na żywność. Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nierdzewna, aluminium, miedź, ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń lub pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:
Jest dużo rodzajów takiej żywności: świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mówiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to, co na konwencjonalnej kuchni – np. rozpuszczone masło czy czekolada (patrz rozdział sposoby i wskazówki).

Przykrywanie naczyń podczas gotowania
Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania
Kiedy gotowanie jest zakończone, ważne jest aby odczekać aż temperatura wyrówna się w żywności gotowanej w kuchence.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu. Dwukrotnie zamieszaj w trakcie i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Przykrywaj na czas odstania.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Szpinak	150g	600W	5–6	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Brokuły	300g	600W	8–9	2–3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Groszek zielony	300g	600W	7-8	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Zielona fasola	300g	600W	7½-8½	2–3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Mieszanka warzywna (marchew/groszek/ kukurydza)	300g	600W	7-8	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Mieszanka warzywna (chińska)	300g	600W	7½-8½	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką – ryż dwukrotnie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, zioła lub masło.

Makaron: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia. Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i następnie starannie odsącz.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Ryż biały (parboiled)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (biały + dziki)	250g	900W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka (ryż + ziarno)	250g	900W	17-18	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250g	900W	10-11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

PL

Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30–45 ml zimnej wody (2–3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba, że są podane inne zalecane ilości – patrz tabela. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu. Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Wszystkie warzywa świeże powinny być ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (900W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Brokuły	250g 500g	4½-5 7-8	3	Przygotuj równej wielkości kawiaty. Ułóż je łodyżkami do środka.
Brukselka	250g	6-6½	3	Dodaj 60–75 ml (5–6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250g	4½-5	3	Potnij marchewki na równe plasterki.
Kalafior	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka.
Cukinie	250g	4-4½	3	Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj aż zmięknie.
Bakłażany	250g	3½-4	3	Potnij na drobne plasterki i pokrop sokiem z cytryny (1 łyżka stołowa)
Pory	250g	4-4½	3	Potnij w grube krążki.
Grzyby	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Przygotuj małe lub pokrojone w plasterki. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Dodaj pieprz i sól. Odsącz przed podaniem.
Cebula	250g	5-5½	3	Potnij na plasterki lub na połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) wody.
Papryka	250g	4½-5	3	Potnij paprykę na drobne plasterki.
Ziemniaki	250g 500g	4-5 7-8	3	Zważ obrane i pokrój na równej wielkości połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250g	5½-6	3	Potnij rzepę w drobną kostkę.

ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w znacznie krótszym czasie niż konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna.
Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w przewodniku zaleceń. Czasy podane w tabelach uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18 – +20˚C lub schłodzonej w lodówce żywności +5 – +7˚C.

Przygotowanie i przykrycie

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa – może dojść do przypalenia, wysuszenia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednią do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie potraw

Niektóre potrawy wymagają do odgrzewania mocy 900 W, podczas gdy inne potrzebują 600 W, 450 W czy nawet 300 W.
Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów.
Generalnie, lepiej jest w większości przypadków używać mniejszych poziomów mocy kuchenki szczególnie, jeżeli potrawa jest delikatna czy w dużych ilościach. W niektórych przypadkach jednak lepiej jest ją podgrzać szybko(na przykład paszteciki).
Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i pokarmy dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozostaw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecamy włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka. Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecamy ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne – zwiększenie czasu o dodatkowe minuty w razie konieczności.

Podgrzewanie i czas odstania

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy – zanotuj ustawienie; może być pomocne przy następnych próbach.
Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca. Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby wyrównało temperaturę. Zalecany czas odstania wynosi 2 – 4 minuty chyba, że inny jest podany w tabeli poniżej.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział z instrukcjami bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się kuchenki dla oddania i wyrównania temperatury. Jeżeli to konieczne, zamieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uniknąć zagotowania czy wykipienia płynów, zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

POKARMY DLA NIEMOWLĄT:

Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2–3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30 – 40˚C.

MLEKO DLA NIEMOWLĄT:

Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrzewaj mleka w butelce ze smoczkiem, bo może ona wybuchnąć z przegrzania. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok. 37˚C.

ZAPAMIĘTAJ:

Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt. Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Pokarm dla niemowląt (warzywa + mięso)	190g	600W	30 s.	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2–3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Owsianka (ziarno + mleko + owoce)	190g	600W	20 s.	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2–3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko niemowlęce	100ml 200ml	300W	30-40 s. 1min. 1min. 20s.	2-3	Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij i pozostaw do odstania, na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dokładnie wstrząśnij i starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku.

Podgrzewanie płynów i potraw

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Napoje (kawa, mleko, herbata, woda o temperaturze pokojowej)	150ml (1 fili¿anka) 300ml (2 fili¿anki) 450ml (3 fili¿anki) 600ml (4 fili¿anki)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Wlej napój do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Ustaw 1 filiżankę na środku, 2 na przeciw siebie, 3 lub 4 w koło na talerzu obrotowym. Pozostaw do odstania w kuchence i dokładnie zamieszaj przed i po czasie odstania.
Zupa (schłodzona)	250 g 350 g 450 g 550 g	900W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj ponownie przed podaniem.
Gulasz (schłodzony)	350g	600W	4½-5½	2-3	Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Makaron z sosem (schłodzony)	350g	600W	3½-4½	3	Nałóż makaron (spaghetti lub inny makaron jajeczny) na płaski, ceramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Nadziewany makaron z sosem (schłodzony)	350g	600W	4-5	3	Nałóż makaron (ravioli, tortellini) do głębokiego, ceramicznego talerza. Przykryj pokrywką plastikową. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Danie na talerzu (schłodzone)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Gotowe do odgrzania danie składające się z 2–3 składników umieść na ceramicznym talerzu. Przykryj przeźroczystą folią do kuchenek.
Fondue serowe (gotowe, schłodzone)	400g	600W	6-7	1-2	Włóż gotowe fondue serowe do odpowiedniego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania oraz po podgrzaniu. Dobrze zamieszaj przed podaniem.

ROZMRAŻANIE

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają delikatnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypadku niespodziewanych gości.
Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparowanie powstałego po rozmrożeniu płynu.

Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w połowie czasu, odlej płyn i usuń wszystkie podroby tak szybko jak to możliwe. Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa, aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe. Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owinąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.

Jeżeli drób ogrzeje się na zewnętrznej powierzchni, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu.

Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Podczas rozmrażania mniejszych kawałków mięsa osiąga się lepsze rezultaty rozmrażania dużych porcji mięsa.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około –18 do –20 ˚C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na poziomie rozmrażania (180 W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Mięso				
Siekana wołowina	250g 500g	6-7 10-12	15–30	Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Steki wieprzowe	250g	7-8		
Drób				
Porcjowany kurczak	500g (2 szt)	14-15	15–60	Ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce, jak skrzydełka, owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Cały kurczak	1200g	32-34		
Ryby				
Filety rybne	200g	6-7	10–25	Połóż ryby na płaskim, ceramicznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Całe ryby	400g	11-13		
Owoce				
Jagody	300g	6-7	5–10	Rozłóż owoce na płaskim, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Chleb				
Bułki (krążki) (po 50 g szt.)	2 szt 4 szt	1-1½ 2½-3	5–20	Rozłóż bułki w koło na talerzu lub chleb na papierze kuchennym i połóż na talerzu obrotowym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Tostowy/ Sandwich	250g	4-4½		
Pieczywo ciemne (mąka pszenno – żytnia)	500g	7-9		

Książka kucharska (ciąg dalszy)

GRILL

Grzałka grilla jest umieszczona pod górną ścianką wewnątrz komory kuchenki. Działa, gdy drzwiczki są zamknięte i obraca się talerz szklany. Obracanie się talerza daje lepsze i bardziej równomierne upieczenie potraw. Wstępne ogrzanie grilla przez 4 minuty przyśpiesza przypieczenie.

Naczynia do grillowania:
Powinny być odporne na ogień i mogą zawierać metal. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania na grillu:
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i wędzonki, schab, szynka, cienkie porcje ryby, sandwicze, i wszystkie rodzaje tostów z serem.

WAŻNA WSKAZÓWKA:
Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie grillowania, upewnij się, że grzałka grilla jest umieszczona pod górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej. Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia.

MIKROFALE + GRILL

Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z grilla z szybkością gotowania mikrofalami. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach i obracającym się talerzu szklanym. Obracanie się talerza powoduje lepsze i równomierne upieczenie potraw. W Państwa kuchence są dostępne trzy kombinacje mikrofal z grillem:
600 W + Grill, 450 W + Grill i 300 W + Grill.

Naczynia zalecane do trybu mikrofale + grill:
Prosimy używać naczyń przepuszczających mikrofale. Powinny być odporne na ogień. Nie zaleca się stosowania naczyń metalowych. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania w trybie kombinowanym grill + mikrofale:
Do gotowania w tym trybie nadają się wszystkie te potrawy, które wymagają jednoczesnego podgrzewania i pieczenia (np. pieczony makaron), jak i potrawy, które potrzebują przypieczenia z wierzchu. Można też w ten sposób przygotować grube porcje, które przypieka się od góry (np. kawałki kurczaka, obracając je w połowie czasu gotowania). Prosimy skorzystać z tabeli grillowania.

WAŻNA WSKAZÓWKA:
Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie kombinowanym, upewnij się, że element grzejny grilla jest ustawiony pod górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ściance komory w pozycji pionowej. Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia. Inaczej można całość umieścić na talerzu szklanym. Prosimy skorzystać z odpowiednich zaleceń niniejszej instrukcji. Żywność musi być obrócona na drugą stronę, jeżeli ma być przypieczona z obu stron.

<u>Przewodnik grillowania świeżej żywności</u>

Ogrzej przez 3 minuty grzałkę grilla z użyciem funkcji grill.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika grillowania.

Rodzaj świeżej żywności	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony	Czas pieczenia 2 strony	Instrukcje
Tosty	4 kawałki (każdy 25 g)	tylko Grill	3½-4½	3–4	Połóż tosty na metalowej podstawce jeden obok drugiego.
Pieczone pomidory	200 g (2 szt) 400 g (4 szt)	300W+ Grill	4-5 5½-6½	–	Potnij pomidory na połówki. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż je w koło w płaskim naczyniu żaroodpornym. Ca–łość ustaw na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
Tost z serem i pomidorem	4 szt. (300 g)	300W+ Grill	4½-5½	–	Najpierw przypiecz kromki chleba. Tosty z serem ułóż na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
Tost hawajski (ananas, szynka, plasterki sera)	2 szt (300 g) 4szt. (500 g)	450W+ Grill	4-5 6½-7½	–	Najpierw przypiecz same tosty. Potem połóż je razem z dodatkami na wysokiej podstawce. Dwa tosty połóż naprzeciw siebie na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600W+ Grill	5-6 7½-8½	–	Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je na wysokiej podstawce, przeciętym bokiem zwróconym w stronę grilla.
Zapiekanka z ziemniaków / warzyw	450 g	600W+ Grill	6½-7½	–	Włóż świeżą zapiekankę do małej miski ze szkła żaroodpornego. Ustaw naczynie na wysokiej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
Pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400g) 4 jabłka (ok. 800g)	300W+ Grill	6˝–7˝ 11–13	–	Obierz jabłka i nadziej je rodzynkami z dżemem. Z wierzchu posyp płatkami migdałów. Jabłka włóż do płaskiego, żaroodpornego naczynia. Naczynie postaw bezpośrednio na niskiej podstawce.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

PL

Przewodnik grillowania świeżej żywności (ciąg dalszy)

Rodzaj świeżej żywności	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony	Czas pieczenia 2 strony	Instrukcje
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.) 800 g (3–4 szt.)	300W+ Grill	10–11 12–13	9–10 11–12	Kawałki kurczaka posmaruj olejem z przyprawami. Ułóż kawałki w koło na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
Kotlety jagnięce (średnie)	400 g (4 szt.)	Tylko Grill	10–12	8–9	Posmaruj kotlety jagnięce olejem z przyprawami. Ułóż je w koło na wysokiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
Steki wieprzowe	400 g (2 szt)	Mikrofale + Grill	300W+ Grill 8–9	Tylko Grill 8–9	Posmaruj steki wieprzowe olejem z przyprawami. Ułóż je w koło na wysokiej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
Ryba pieczona	400–500 g	300W+ Grill	6–7	7–8	Posmaruj skórę ryby olejem i dodaj przyprawy i zioła. Dwie ryby ułóż obok siebie (głowa do ogona) na metalowej, emaliowanej podstawce. Pozostaw do odstania na 2–3 minuty.

Przewodnik grillowania zamrożonej żywności

Ogrzej wstępnie grill przez 3 minuty chyba, że są inne zalecenia.

Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika grillowania.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min.)	Instrukcje
Kotlet (zamrożony surowy)	2 sztuki (125 g) 4 sztuki (250 g)	450W+Grill	5–6 8–9	Połóż surowe kotlety w koło na wysokiej podstawce. Obróć na drugą stronę po upływie 3˝ (125g) i 5 minut (250g). Włóż kotlety do bułek.
Hamburger, Hamburger z serem itp. (gotowe, do grillowania razem z bułką)	2 szt (300 g)	600W+Grill bez wstępnego ogrzewania!	5–6	Włóż zamrożone hamburgery jeden obok drugiego do naczynia żaroodpornego. Postaw je bezpośrednio na talerzu obrotowym. Pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)	400 g	450W+Grill	13–15	Włóż zamrożoną zapiekankę do okrągłego naczynia ze szkła żaroodpornego. Naczynie postaw na wysokiej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
Zapiekanka rybna	400 g	450W+Grill	19–21	Włóż zamrożoną zapiekankę rybną do małego, prostokątnego naczynia ze szkła żaroodpornego. Naczynie postaw na niskiej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2–3 minuty

KONWEKCJA

Gotowanie z wymuszonym obiegiem gorącego powietrza jest dobrze znanym z tradycyjnej kuchni sposobem gotowania żywności.
Grzałka grilla i wiatraczek są zlokalizowane na tylnej ścianie komory kuchenki, w ten sposób gorące powietrze krąży.

Naczynia przystosowane do gotowania z konwekcją:
Wszystkie żaroodporne naczynia kuchenne można używać podczas gotowania z konwekcją, tak samo jak w konwencjonalnej kuchni czy piekarniku.

Żywność odpowiednia do gotowania z konwekcją:
Odpowiednie do gotowania w tym trybie są wszystkie potrawy zawierające ciasto. (Ciasta, ciastka, biszkopty, rolady, ciasta z owocami, suflety itp.)

MIKROFALE + KONWEKCJA

Tryb ten łączy energię mikrofal z obiegiem gorącego powietrza i w ten sposób skraca czas gotowania dając rumiane i chrupiące potrawy. Gotowanie z konwekcją jest tradycyjną i dobrze znaną metodą gotowania żywności w kuchni z gorącym powietrzem wprawianym w obieg wiatraczkiem na tylnej ścianie.

Naczynia przystosowane do gotowania mikrofalami z konwekcją:
Powinny przepuszczać mikrofale. Powinny być żaroodporne (jak szkło, ceramika lub porcelana bez zdobień metalowych); podobnie do naczyń opisanych w gotowaniu z użyciem mikrofal + grill.

Żywność odpowiednia do gotowania mikrofalami z konwekcją:
Wszystkie rodzaje mięsa i drobiu tak jak gulasze i zapiekanki w naczyniach, biszkopty i lekkie ciasta owocowe, ciastka i kruche ciastka, pieczone warzywa, placki i pieczywo.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Przewodnik gotowania z konwekcją świeżej żywności jak bułki, chleb i ciasta

Ogrzej wstępnie kuchenkę używając funkcji ogrzewania wstępnego do żądanej temperatury chyba, że nie zalecamy wstępnego ogrzewania – patrz tabela.

Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika gotowania z konwekcją.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min)	Instrukcje
BUŁKI Bułki (gotowe, upieczone)	4–6 szt (każda ok. 50g)	Tylko konwekcja 180˚C	2–3	Ułóż bułki w koło na niskiej podstawce. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu! Pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
Bułki (podpieczone)	4–6 szt (każda ok. 50g)	100 W + 200˚C	6–7	Ułóż bułki w koło na wysokiej podstawce. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu! Pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
Bułki (schłodzone, świeże, drożdżowe)	200 g (4 szt)	180 W + 220˚C	9–10	Rozłóż bułki papierze do pieczenia na wysokiej podstawce. Pozostaw wolny środek. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu!
Croissanty (schłodzone, gotowe do upieczenia)	200 g (4 szt)	100 W + 220˚C	11–13	Rozłóż bułki papierze do pieczenia na wysokiej podstawce. Pozostaw wolny środek. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu! Pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
CHLEB Bagietki (podpieczone)	200 g (1szt)	180 W + 220˚C	6–7	Rozłóż bagietki na wysokiej podstawce. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu! Pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
Chleb czosnkowy (schłodzony, podpieczony)	200 g (1szt)	180 W + 220˚C	7–8	Rozłóż schłodzone bochen–ki na papierze do pieczenia na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
CIASTO Babka marmurkowa; (rzadkie ciasto)	500g	180 W + 220˚C bez podgrzewania wstępnego	18–20	Wyłóż świeże ciasto do małej, okrągłej metalowej formy do ciasta (R 18 cm). Postaw formę na niskiej podstawce. Pozostaw do odstania na 5–10 minut.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min)	Instrukcje
Babka marmurkowa/ Ciasto cytrynowe	700g	180 W + 220˚C bez podgrzewania wstępnego	24–26	Wyłóż świeże ciasto do prostokątnej szklanej lub metalowej formy do ciasta (długości 25 cm). Postaw formę na niskiej podstawce. Pozostaw do odstania na 5–10 minut.
Ciasto w formine do babki (świeże ciasto drożdżowe)	1000 g	Tylko konwekcja 160˚C	40–50	Wyłóż świeże ciasto ciasto drożdżowe do babki z otworem w środku (o średnicy 23 cm), np. do keksu. Postaw fostaw formę na niskiej podstawce. Pozostaw do odstania na 5–10 minut.
Świeże ciastka (schłodzone, nadziewane ciasta drożdżowe)	250 g (5 szt)	100 W + 200˚C	10–14	Wyłóż ciastka drożdżowe na papierze do pieczenia w koło na wysokiej podstawce. Pozostaw wolny środek. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu! Pozostaw do odstania na 5 minut.
Ciastka/bułeczki z nadzieniem	250 g (5 szt.)	Tylko konwekcja 220˚C	15–20	Nadziej świeże ciasto np. szynka, kiełbaskami, serem lub warzywami. Wyłóż je na papierze do pieczenia w koło na wysokiej podstawce.
Muffiny (świeże ciasto)	6 x 70 g (400–450 g)	180 W + 200˚C	14–16	Rozłóż świeże ciasto równo w naczyniu do robienia muffinów z czarnego metalu lub w sześciu oddzielnych odpowiedniej wielkości naczyniach żaroodpornych. Postaw naczynie na niskiej podstawce. Pozostaw do odstania na 5 minut.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

PL

Przewodnik gotowania z konwekcją mrożonej żywności jak bułki, chleb, wypieki i ciastka.

Ogrzej wstępnie kuchenkę używając funkcji ogrzewania wstępnego do osiągnięcia żądanej temperatury chyba, że nie zalecamy wstępnego ogrzewania – patrz tabela.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika pieczenia.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min)	Instrukcje
Bułki (gotowe, upieczone)	4 sztuki (każda ok. 50g)	100W + 180˚C bez podgrzewania wstępnego!	7–8	Rozłóż bułki w koło na niskiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2–5 minut.
Bułki (pod–pieczone)	4 szt (każda ok. 50g)	100 W + 200˚C	7–8	Rozłóż bułki w koło na niskiej podstawce. Pozostaw do od–stania na 2–5 minut.
Rogaliki (Croissanty) (gotowe, upieczone)	4 szt (każda ok. 60g)	100 W + 180˚C	8–9	Rozłóż croissanty w koło na wysokiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
Bagietki / Chleb czosnkowy (podpieczony)	200–250 g (1 szt)	180 W + 200˚C	6–7	Rozłóż zamrożone bagietki na papierze do pieczenia na niskiej podstawce. Po upieczeniu pozo–staw do odstania na 2–3 minuty.
Bagietki + dodatki (np. pomidory, ser, szynka, itp.)	250 g (2 szt)	450 W + 220˚C	6–7	Rozłóż zamrożone bagietki jedną obok drugiej na niskiej podstaw–ce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
Chleb pełno–ziarnisty (podpieczony)	500 g	180 W + 160˚C bez podgrzewania wstępnego!	15–17	Ułóż bochenek na niskiej pod–stawce. Po upieczeniu pozos–taw do odstania na 5 minut.
Kawałki Ciasta (gotowe, upie–czone z nadzie–niem owocowym)	500–600 g	300 W + 160˚C bez podgrzewania wstępnego!	9–12	Ułóż kawałki zamrożonego ciasta w koło na niskiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 5–10 minut.
Ciasto (go–towe, upiec–zone z na–dzieniem owocowym)	1200–1300 g	180 W + 160˚C bez podgrzewania wstępnego!	18–22	Połóż ciasto na papierze do pie–czenia na niskiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 10–20 minut.

Przewodnik gotowania z konwekcją mrożonej żywności jak pizza, ma–karon, frytki i kawałki kurczaka (nuggets)

Ogrzej wstępnie kuchenkę używając funkcji ogrzewania wstępnego do żądanej temperatury chyba, że nie zaleca się wstępnego ogrzewania – patrz tabela.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika pieczenia.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min)	Instrukcje
Pizza (pod–pieczona)	300–400 g 450–550 g	600 W + 220˚C	10-11 11½-12½	Umieść jedną pizzę na niskiej podstawce. Po upieczeniu po–zostaw do odstania na 2–3 min.
2 Pizze (podpie–czone)	600–700 g (każda po 300–350 g)	600 W + 220˚C	14-15	Umieść jedną pizzę na niskiej i jedną na wysokiej podstaw–ce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
Pasta Lasagne lub Canelloni	400 g	450 W + 200˚C bez pod–grzewania wstępnego!	20-22	Włóż do odpowiedniego naczynia ze szkła żaroodpornego lub po–zostaw w oryginalnym opako–waniu (sprawdź, by były przezna–czone do kuchni mikrofalowych i wysokich temperatur). Zamrożo–ną lasagne postaw na niskiej podstawce. Po ugotowaniu pozo–staw do odstania na 2–3 minuty.
Pasta (Macaroni, Tortellini)	400 g	450 W + 200˚C bez pod–grzewania wstępnego!	16-18	Włóż do odpowiedniego naczynia ze szkła żaroodpornego lub po–zostaw w oryginalnym opako–waniu (sprawdź, by były przezna–czone do kuchni mikrofalowych i wysokich temperatur). Zamrożo–ną zapiekankę postaw na niskiej podstawce. Po ugotowaniu pozo–staw do odstania na 2–3 minuty.
Kawałki kurczaka (Nuggets)	250 g	450 W + 200˚C	6½-7½	Ułóż nuggets na niskiej pod–stawce. Po ugotowaniu pozo–staw do odstania na 2–3 minuty.
Frytki (do piekarnika)	250 g	300 W + 230˚C	15-17	Rozłóż frytki na papierze do pieczenia na niskiej podstawce. Przewróć je na drugą stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Przewodnik gotowania z konwekcją świeżych potraw jak Ciasto/Quiche, Pizza i Mięso

Ogrzej wstępnie kuchenkę używając funkcji ogrzewania wstępnego do żądanej temperatury.
Użyj poziomów mocy i czasów gotowania w poniższej tabeli jako przewodnika gotowania z konwekcją.

Rodzaj świeżej żywności	Porcja	Poziom mocy	Czas dla 1 strony (min.)	Czas dla 2 strony (min.)	Instrukcje
CIASTO/ QUICHE (gotowe, upieczone i schłodzone)	300g	300W + 180˚C	7–8	–	Położ schłodzone ciasto/quiche na papierze do pieczenia na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
Pizza schłodzona (gotowa)	300–400g	600W + 220˚C	6–7	–	Umieść pizzę na wysokiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2–3 minuty.
MIĘSO Pieczeń wołowa/Pieczeń jagnięca (średnia)	1200–1300g	600W + 160˚C	19–21	10–12	Posmaruj wołowinę/jagnięcinę olejem i przypraw pieprzem, solą i papryką. Połóż na niskiej podstawce, tłustą stroną mięsa zwróconą do dołu. Po ugotowaniu zawiń w folię aluminiową i pozostaw do odstania na 10–15 min.
Kurczak pieczony	900g	450W + 220˚C	13–15	9–10	Posmaruj kurczaka olejem i przyprawami. Połóż kurczaka na niskiej podstawce najpierw piersią zwróconą do dołu potem piersią do góry. Pozostaw do odstania na 5 minut.

Przewodnik gotowania na Grillu z Konwekcją dla mrożonych przekąsek i mięsa

Ogrzej wstępnie kuchenkę używając funkcji ogrzewania wstępnego do żądanej temperatury.
Użyj poziomów mocy i czasów gotowania w poniższej tabeli jako przewodnika gotowania kombinowanego grillem z konwekcją. Nie dotykaj grzałki grilla bezpośrednio po zakończeniu gotowania. Do wyjmowania żywności z kuchenki używaj rękawic ochronnych.

Żywność	Porcja	Tryb Grill + Konw. (min.)	Czas (min.)	Instrukcje
Mrożone bagietki Z dodatkami	250 g	220˚C	15–17	Bagietki z dodatkami (np. pomidorem, serem, szynką itp.) połóż jedną obok drugiej na niskiej podstawce.
Mrożona pizza	400 g	220˚C	13–15	Pizzę połóż na niskiej podstawce.
Mrożone bułki wiosenne	2 x 150 g	250˚C	22–25	Zamrożone bułki połóż na niskiej podstawce.
Mrożone krokiety ziemniaczane	250–500g	200˚C	17–23	Rozprowadź równomiernie zamrożone krokiety ziemniaczane lub wafle na niskiej podstawce. Obróć na drugą stronę po upływie 2/3 czasu gotowania.
Pieczona pierś kaczki	300–400g	200˚C	30–35	Przypraw i/lub zamarynuj pierś kaczki. Połóż mięso skórą do góry do płaskiego naczynia ze szkła żaroodpornego lub ceramicznego. Naczynie postaw na niskiej podstawce.

Przewodnik gotowania na parze z funkcją Steam Cook dla warzyw i owoców

Wlej 500 ml zimnej wody do prostokątnej miski naczynia do gotowania na parze. Tackę ze stali nierdzewnej umieść w misce, włóż na nią warzywa i przykryj całość prostokątną pokrywką ze stali nierdzewnej. Naczynie do gotowania na parze postaw na talerzu szklanym.
Czas gotowania zależy od wielkości, grubości i typu żywności. Do blanszowania (gotowania na parze) cienkich plasterków lub małych kawałków skróć czas gotowania. Do blanszowania grubych plasterków lub większych kawałków wydłuż czas gotowania.
Użyj poziomów mocy w poniższej tabeli jako przewodnika gotowania na parze.

Żywność	Porcja	Zimna woda (w ml)	Poziom mocy	Czas (w min.)	Instrukcje
Kwiaty brokułów	400g	500ml	900W	12–18	Umyj i oczyść brokuły. Potnij kwiaty na równej wielkości kawałki. Kwiaty rozłóż równomiernie na tacce do blanszowania.
Brukselka	400g	500ml	900W	15–20	Umyj i oczyść brukselki. Rozłóż równomiernie na tacce do blanszowania.
Kapusta	800g	500ml	900W	25–30	Kapustę podziel na ćwiartki. Kawałki połóż na tacce do blanszowania.
Marchew	400g	500ml	900W	15–20	Umyj i obierz marchewki potem potnij je na równej grubości plasterki. Plasterki rozprowadź na tacce do blanszowania.
Kalafior w całości	600g	500ml	900W	20–25	Umyj cały kalafior i postaw w naczyniu do blanszowania.
Kukurydza w kolbach	400g (2 szt)	500ml	900W	23–28	Umyj i oczyść kolby kukurydzy. Kolby ułóż obok siebie na tacce do blanszowania.
Cukinia	400g	500ml	900W	10–15	Umyj cukinie i potnij je na równej wielkości plasterki. Plasterki rozprowadź na tacce do blanszowania.
Mrożona mieszanka warzywna	400g	500ml	900W	18–23	Mrożonkę warzywną (– 18˚C) np. brokuły, kalafior, marchew w plasterkach rozprowadź na tacce do blanszowania ze stali nierdzewnej.
Ziemniaki (małe)	500g	500ml	900W	18–23	Umyj i oczyść ziemniaki, następnie ponakłuwaj skórkę widelcem. Ziemniaki rozłóż na tacce do blanszowania.
Jabłka	800g (4 jabłka)	500ml	900W	18–23	Umyj i obierz jabłka. Połóż je na tacce do blanszowania.
Gruszki	800g (4 gruszki)	500ml	900W	20–25	Umyj i obierz gruszki. Połóż je na tacce do blanszowania. Można dodać do wody przypraw jak cynamon lub goździki.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

PL

Przewodnik gotowania na parze dla jajek, ryb i kurczaka

Wlej 500 ml zimnej wody do prostokątnej miski naczynia do gotowania na parze. Tackę ze stali nierdzewnej umieść w misce, połóż na nią żywność i przykryj całość prostokątną pokrywką ze stali nierdzewnej. Naczynie do gotowania na parze postaw na talerzu szklanym.
Użyj poziomów mocy w poniższej tabeli jako przewodnika gotowania na parze.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min.)	Zimna woda (ml)	Instrukcje
Jajka na twardo	4–6 jajek	900W	15–20	500ml	Nakłuj świeże jajka i ułóż je w małych zagłębieniach tacki do gotowania na parze.
Krewetki	250 g (5–6 szt)	900W	10–15	500ml	Krewetki skrop 1–2 łyżkami stołowymi soku z cytryny. Równomiernie rozłóż je na tacce do gotowania na parze.
Filety rybne (dorsz, karmazyn)	500 g (2–3 szt)	900W	12–17	500ml	Skrop filety 1–2 łyżkami stołowymi soku z cytryny i dodaj zioła i przyprawy (np. rozmaryn). Filety równo rozłóż na tacce do gotowania na parze.
Ryby (w całości)	300 g (2 ryby)	900W	15–20	500ml	Umyj i oczyść całe ryby np. pstrągi. W trzech miejscach przetnij skórę. Połóż ukośnie na tacce do gotowania na parze. Dodaj zioła, przyprawy i 1–2 łyżki soku z cytryny.
Filety z piersi kurczaka	400 g (2 filety)	900W	20–25	500ml	Umyj i oczyść filety z piersi kurczaka. Połóż je obok siebie na tacce do gotowania na parze.
Kurczak w kawałkach	400 g (5 szt)	900W	25–30	500ml	Umyj i oczyść kawałki kurczaka i dodaj przyprawy. Kawałki kurczaka połóż na tacce do gotowania na parze.

Przewodnik gotowania na parze na dwóch poziomach

Wlej 500 ml zimnej wody do prostokątnej miski naczynia do gotowania na parze. Tackę ze stali nierdzewnej umieść w misce i połóż na nią ryby lub kurczaka.
Plastikową tackę do gotowania na parze umieść nad tacką ze stali nierdzewnej i dodaj warzywa. Przykryj prostokątną pokrywką ze stali nierdzewnej. Naczynie do gotowania na parze postaw na talerzu szklanym.
Użyj poziomów mocy w poniższej tabeli jako przewodnika gotowania na parze.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min.)	Zimna woda (ml)	Instrukcje
Filety z łososia z cukinią	300 g plus 300 g	900W	10–15	500ml	Umyj i osusz filety z łososia, skrop 1–2 łyżkami stołowymi soku z cytryny i dodaj zioła. Filety ułóż obok siebie na tacce metalowej. Pokrojoną w plasterki cukinię rozprowadź na plastikowej tacce do gotowania na parze i zamknij od góry pokrywką ze stali nierdzewnej.
Pierś kurczaka z brokułami	300 g plus 300 g	900W	18–23	500ml	Umyj i przypraw filety z piersi kurczaka lub indyka. Filety ułóż obok siebie na tacce metalowej. Kwiaty brokułów rozprowadź na plastikowej tacce do gotowania na parze i zamknij od góry pokrywką ze stali nierdzewnej.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE
Włóż 50 g masła do małej, szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Pod–grzewaj przez 30–40 sekund używając mocy 900 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZONA CZEKOLADA
Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3–5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

ROZPUSZCZONY MIÓD KRYSTALICZNY
Włóż 20 g miodu do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 20–30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA
Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Osączoną włóż do małej, żaroodpornej miski. Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W. Zamieszaj po rozpuszczeniu.

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)
Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej przez 31/2 do 41/2 minuty z mocą 900 W aż lukier/polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zmieszaj w czasie gotowania.

GOTOWANY DŻEM
Włóż 600 g owoców (na przykład różnych jagód) w odpowiedniej wielkości na–czynie żaroodporne z przykryciem, dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wy–mieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10 – 12 minut z mocą 900 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist–off, postaw je na nakrętkach i odczekaj przez 5 minut.

PUDDING (budyń)
Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml) i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6½ do 7½ minuty z mocą 900 W. Kilkakrotnie zamie–szaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE
Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 31/2 – 41/2 minutowego podpiekania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 – 3 minuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

Czyszczenie kuchenki mikrofalowej

PL

Aby unikać gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu, należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej:

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwiczki i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***

☛ **ZAWSZE** sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo

☛ Nie utrzymywanie kuchenki w czystości może doprowadzić do pogorszenia stanu powierzchni ścian komory kuchenki, spo–wodować pogorszenie pracy kuchenki, a także doprowadzić urządzenie do stanu niebezpiecznego dla użytkownika.

1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i osusz.

2. Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy po–mocy namydlonej szmatki. Następnie opłucz i osusz.

3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapa–chów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytryno–wym i podgrzewaj go przez 10 min z maksymalnym poziomem mocy.

4. Myj szklany talerz (nadający się do mycia w zmywarce) tak często jako to konieczne.

✉ **NIE** wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. **NIGDY** nie używaj ma–teriałów ściernych lub rozpuszczalników chemicznych. Myjąc uszc–zelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:
- Zanieczyszczeń
- Osadów przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.

✉ Oczyść komorę kuchenki w miarę możliwości po każdym użyciu de–likatnym roztworem detergentu, ale pozwól na ostygnięcie kuchenki przed rozpoczęciem czyszczenia aby uniknąć poparzenia.

✉ Instrukcje dotyczące użytkowania płyt kuchennych, piekarników i kuchenek powinny zawierać informacje o tym, iż naczynie do czysz–czenia parą nie powinno być w nich używane.

PL

Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej

Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności.

Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:

- ***Są złamane zawiasy drzwiowe***
- ***Są uszkodzone uszczelki drzwiowe***
- ***Jest pokrzywiona lub wgięta obudowa***

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiadającego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.



NIGDY nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:

- wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego
- skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym



Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikrofalowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.

- **Powód:** Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej

Dane techniczne

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość dokonywania zmian zarówno w danych technicznych, jak i niniejszej instrukcji obsługi.

Zródło zasilania	230V ~ 50 Hz AC
Pobór mocy Maksymalny Mikrofale Grill (grzałka) Konwekcja (grzałka)	 3100 W 1400 W 1300 W 1700 W
Moc wyjściowa mikrofal	100W/900W –6 poziomów (IEC–705)
Częstotliwość pracy	2450 MHz
Wymiary (szer. x głęb. x wys.) Zewnętrzne Komory kuchenki	 522 x 532 x 312 mm 355 x 380.6 x 234 mm
Objętość komory	Ok. 32 l
Waga Netto Brutto	 Ok. 21 kg Ok. 27 kg • CE1190 • CE1191T • CE1192M Ok. 28 kg • CE1193F

SAMSUNG ELECTRONICS